



UNIVERSIDADE TÉCNICA DE LISBOA
Faculdade de Medicina Veterinária

NOVO REGULAMENTO RELATIVO À ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS:
ALTERAÇÕES NA LEI DA ROTULAGEM E AVALIAÇÃO DO IMPACTO EM RÓTULOS DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PRÉ-EMBALADOS

CATARINA VILÃO SANTOS FERREIRA

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

Presidente:

Doutor Fernando Manuel d'Almeida Bernardo

Vogais:

Doutor António Salvador Ferreira Henriques
Barreto

Doutora Marília Catarina Leal Fazeres Ferreira

Eng^a Sílvia Ribeiro Tereso

ORIENTADORA

Eng^a. Sílvia Ribeiro Tereso

CO-ORIENTADORA

Doutora Marília Catarina Leal Fazeres
Ferreira

2012

LISBOA



UNIVERSIDADE TÉCNICA DE LISBOA
Faculdade de Medicina Veterinária

NOVO REGULAMENTO RELATIVO À ROTULAGEM DE GÉNEROS ALIMENTÍCIOS:
ALTERAÇÕES NA LEI DA ROTULAGEM E AVALIAÇÃO DO IMPACTO EM RÓTULOS DE
PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL PRÉ-EMBALADOS

CATARINA VILÃO SANTOS FERREIRA

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO INTEGRADO EM MEDICINA VETERINÁRIA

CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

Presidente:

Doutor Fernando Manuel d'Almeida Bernardo

Vogais:

Doutor António Salvador Ferreira Henriques
Barreto

Doutora Marília Catarina Leal Fazeres Ferreira

Eng^a Sílvia Ribeiro Tereso

ORIENTADORA

Eng^a. Sílvia Ribeiro Tereso

CO-ORIENTADORA

Doutora Marília Catarina Leal Fazeres
Ferreira

2012

LISBOA

Dedicatória

Aos meus Pais ...

Agradecimentos

À Professora Doutora Marília Ferreira, pela orientação, apoio e total disponibilidade. Por todas as sugestões e incentivos, que permitiram que este trabalho fosse concluído e pela enorme paciência para me aturar.

À Eng^a Ana Rita Marques por me ter dado a possibilidade de realizar o estágio curricular na direção de qualidade alimentar de uma empresa de distribuição, e por toda a disponibilidade e simpatia demonstradas.

À Eng^a Sílvia Tereso, por ter aceite orientar o meu estágio, por toda a disponibilidade, transmissão de conhecimentos, conselhos e atenção dispensada.

A todos membros da Direção de Qualidade, pela camaradagem, apoio, disponibilidade e amizade demonstrados, e um agradecimento especial à Margarida Duarte, pelo incentivo e pela transmissão de conhecimentos, particularmente relativos à área de rotulagem.

A todas as pessoas que contribuíram para a minha formação académica, e em concreto para a realização deste trabalho.

A todos os meus grandes amigos e colegas, que tive a oportunidade de conhecer ao longo desta caminhada, pela amizade e apoio, e por todos os momentos que passámos juntos. Em especial ao nosso grupo, imbatível e inseparável!

Ao António, pelo carinho, amizade, amor e incentivo ao longo de todos estes anos, e principalmente pela paciência.

A toda a minha família, particularmente ao meu irmão, à minha avó e aos meus pais, pelo apoio incondicional, pela paciência e confiança que sempre depositaram em mim e por tudo o que me têm proporcionado ao longo destes 24 anos.

A todos, muito obrigada!

Resumo

Novo Regulamento relativo à rotulagem de géneros alimentícios: alterações na lei da rotulagem e avaliação do impacto em rótulos de produtos de origem animal pré-embalados.

A rotulagem é a principal ferramenta de comunicação entre a indústria e os consumidores e presta informação importante para ambos. A par da restante legislação alimentar, também a relativa à rotulagem deve ser atualizada, acompanhando a evolução e exigências da sociedade. Neste sentido, foi recentemente publicado o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 relativo à informação aos consumidores sobre géneros alimentícios. Constitui um marco importante na lei da rotulagem geral e nutricional, mas implica novas obrigações para as empresas, que a curto prazo têm que proceder à reformulação dos rótulos. Foi neste contexto que se desenvolveu este trabalho, com dois objetivos principais: especificar as alterações de rotulagem impostas pelo referido Regulamento e avaliar o seu impacto nas empresas que rotulam produtos pré-embalados de origem animal.

As alterações foram identificadas após realização de uma análise comparativa do Regulamento face à legislação pela qual os operadores se regem atualmente, e concluiu-se que muitas estão em consonância com o exigido pelos consumidores, e que apesar de mais simples e moderna a legislação mantém os princípios base.

Para avaliar o impacto do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 analisou-se o grau de conformidade dos rótulos em relação às alterações identificadas, tendo para tal sido elaborada uma *check-list*, que foi aplicada aos rótulos de 259 produtos de diferentes sectores: carne, produtos da pesca, ovos, leite e derivados. Os resultados definiram quantitativa e qualitativamente as mudanças necessárias, e demonstraram que 99,8% dos rótulos carecem de alterações, havendo conformidade total apenas num rótulo do sector dos ovos e num de carne fresca refrigerada. O tamanho mínimo de letra e a declaração nutricional foram os critérios com maior prevalência de não conformidades. Como conclusão destaca-se uma grande quantidade de alterações necessárias, que será traduzida num pesado aumento da carga administrativa e de custos empresariais.

Palavras-chave: rótulo; rotulagem; consumidor; regulamento; legislação; empresas do sector alimentar.

Abstract

New Regulation concerning labelling of food: changes in labelling laws and evaluation of the impact on labels of prepacked products of animal origin.

Labelling is the primary communication tool between industry and final consumers and provides important information for both. Along with other food laws, labelling laws must also be updated, following the evolution and demands of society. This way, was recently published the Regulation (EU) no. 1169/2011 concerning information about food to the consumers. It represents an important milestone on the general and nutritional labelling laws, but implies new obligations for companies: in the short term they have to prepare for labels reformulation. This was the motivation to develop this work, with two chief objectives: to specify the labelling changes imposed by the regulation and assess the impact on the companies that label prepacked food of animal origin.

The changes were identified after carrying out a comparative analysis of the regulation under the laws by which operators are ruled today, finding that many are in line with the consumers demand, and that despite being simpler and more modern, the legislation maintains the basic principles.

To assess the impact of the Regulation (UE) no. 1169/2011, it was analyzed the conformity degree of the labels on the identified changes, having prepared a check-list, which applied to the labels of 259 products from distinct sectors: meat, fishery products, eggs, milk and dairy products. The results defined quantitatively and qualitatively the necessary changes, demonstrating that 99,8% of the labels lack changes, and only one product of the eggs sector and one product of fresh chilled meat shown full compliance. The minimum font size and the nutrition declaration were the criteria with the highest prevalence of non-conformities. It was concluded that a lot of necessary changes are needed, implying a heavy increase in administrative tasks and company business costs.

Key words: label; labelling; consumer; regulation; legislation; food business.

Índice

Dedicatória	i
Agradecimentos	iii
Resumo	v
Abstract	vii
Índice	ix
Índice de Figuras	xi
Índice de Tabelas	xi
Índice de Gráficos	xii
Lista de Abreviaturas	xiii
1. Breve descrição das atividades de estágio	1
2. Introdução	9
2.1. Enquadramento e justificação do estudo	10
2.2. Objetivos da dissertação	11
3. Breve perspetiva sobre a segurança alimentar	13
3.1. A segurança da cadeia alimentar: enquadramento legal	14
3.1.1. <i>Codex Alimentarius</i>	14
3.1.2. Livro Verde da Comissão	14
3.1.3. Livro Branco sobre a segurança dos alimentos	15
3.1.4. Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho	15
3.1.5. Legislação alimentar: o atual quadro jurídico	16
3.2. O papel da Indústria na segurança alimentar	17
3.3. O papel do consumidor na segurança alimentar	17
4. Rótulo e Rotulagem	19
4.1. Enquadramento legal da rotulagem	20
4.2. Rotulagem e o consumidor	21
4.2.1. Que informação veicula o rótulo de um género alimentício?	21
4.2.2. Atitude e opinião dos consumidores face à rotulagem	27
4.3. Rotulagem e as Indústrias Alimentares	31
5. Novo Regulamento relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios	33
5.1. Como surge o Regulamento (UE) n.º 1169/2011?	33
5.2. Porque surge, em que se baseia, o que altera e o que revoga?	35
5.3. Estrutura base do Regulamento	36
5.4. Alterações introduzidas na lei da rotulagem	37
5.4.1. Alterações relativas à rotulagem geral	38
5.4.2. Alterações relativas à rotulagem nutricional	41
5.4.3. Informações voluntárias	44
5.5. Cronograma de aplicação	44
6. Material e métodos	47
6.1. Objeto de estudo	47
6.2. Método de obtenção de dados	47
6.2.1. Tabela de verificação de conformidade	47
6.2.2. Estrutura da tabela de verificação de conformidade	48
6.2.3. Processamento de dados	48
7. Resultados e discussão	51

7.1.	Caracterização da amostra	51
7.2.	Resultados por critérios analisados: análise quantitativa e qualitativa	52
7.3.	Panorama geral e resultados por sectores/ grupos de alimentos	66
8.	Conclusão	71
9.	Bibliografia	75
10.	Anexos	81
	Anexo 1: Legislação consultada para a realização do estudo comparativo entre o Regulamento (UE) n.º1169/2011 e a legislação até então existente	83
	Anexo 2: Géneros alimentícios isentos de declaração nutricional obrigatória	85
	Anexo 3: Tabela de verificação de conformidade dos rótulos analisados relativamente às alterações impostas pelo Regulamento (UE) n.º1169/2011	87
	Anexo 4: Manual de apoio ao preenchimento da tabela de verificação de conformidade	91

Índice de Figuras

Figura 1: Exemplo da denominação de um género alimentício (a) e da respetiva denominação comercial (b).	22
Figura 2: Exemplo de indicação da quantidade de um ingrediente em dois produtos semelhantes.	22
Figura 3: Exemplos de menções de prazo de validade – a) data-limite de consumo (iogurte); b) data de durabilidade mínima (leite UHT).	24
Figura 4: Exemplos da forma como a informação nutricional está repetida ou “Front-of-pack nutrition labelling”	26
Figura 5: Cronograma de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.	45
Figura 6: Exemplos de formas de indicação de alergénios observadas nos rótulos.....	55
Figura 7: Exemplo de um rótulo cuja data-limite de consumo é indicada em cada porção individual pré-embalada.	56
Figura 8: Exemplos de rótulos de carne cuja data de congelação é indicada, embora a menção não seja exigida pelo novo Regulamento.	57
Figura 9: Exemplos de rótulos com e sem indicação do prazo de consumo após abertura da embalagem, respetivamente.	58
Figura 10: Exemplo de um rótulo cuja lista de ingredientes revela a adição de proteínas de origem animal diferente (proteína de leite).....	60
Figura 11: Exemplos de enchidos cuja tripa não é comestível.	61
Figura 12: Exemplo de um rótulo conforme e de um não conforme, respetivamente, em relação à menção presente no rótulo de produtos que contêm aspartame, sal de aspartame ou acessulfame.....	62
Figura 13: Exemplos de frases utilizadas junto da declaração nutricional que expressa elementos em %DR.	64

Índice de Tabelas

Tabela 1: Critérios e parâmetros (requisitos) que constam na check-list e material de suporte em que se baseiam.	49
Tabela 2: Grupos e número de rótulos analisados dentro de cada sector de alimentos pré-embalados de origem animal.	51
Tabela 3: Número de rótulos em que foi avaliado o modo de indicação de alergénios e respetivo grupo a que pertencem.	54
Tabela 4: Avaliação da presença de declaração nutricional por grupos de produtos, de acordo com a sua obrigatoriedade.	63

Índice de Gráficos

Gráfico 1: Número de rótulos revistos durante o período de estágio, e respetivo sector a que pertencem.....	3
Gráfico 2: Distribuição dos rótulos analisados de acordo com o sector a que pertencem. ..	51
Gráfico 3: Conformidade dos rótulos analisados em relação ao tamanho de letra das menções obrigatórias.....	52
Gráfico 4: Conformidade de cada menção obrigatória em relação ao tamanho de letra das menções obrigatórias.....	53
Gráfico 5: Conformidade dos rótulos analisados em relação ao tamanho de letra das menções obrigatórias, para cada grupo de alimentos.	54
Gráfico 6: Distribuição dos diferentes modos de indicação de alergénios nos rótulos analisados.....	56
Gráfico 7: Conformidade dos rótulos analisados em relação à indicação da data de congelação.	57
Gráfico 8: Conformidade dos rótulos analisados em relação às condições de conservação e prazo de validade após abertura da embalagem.....	58
Gráfico 9: Conformidade dos rótulos analisados em relação à indicação do país de origem ou do local de proveniência.	59
Gráfico 10: Conformidade dos rótulos analisados em relação à menção de produtos que contêm aspartame, sal de aspartame ou acessulfame.	62
Gráfico 11: Alterações necessárias nos rótulos com declaração nutricional, para que os elementos que a constituem fiquem conformes (n=142).	63
Gráfico 12: Conformidade dos rótulos analisados em relação aos elementos nutricionais repetidos.....	65
Gráfico 13: Conformidade dos rótulos analisados em relação ao local de indicação e tamanho de letra da informação nutricional repetida.	65
Gráfico 14: Número e percentagem de rótulos não conformes em relação a cada critério..	66
Gráfico 15: Percentagem de rótulos a alterar em relação a cada critério, pertencentes ao sector dos ovos (n=4).	67
Gráfico 16: Percentagem de rótulos a alterar em relação a cada critério, pertencentes ao sector dos produtos da pesca (n=45).....	67
Gráfico 17: Percentagem de rótulos a alterar em cada critério, para cada grupo do sector da carne analisado: carne fresca refrigerada (n=26), carne congelada (n=17), preparados de carne (n=14) e produtos à base de carne (n=53).	68
Gráfico 18: Percentagem de rótulos a alterar em cada critério, para cada grupo do sector do leite e derivados analisado: leite (n=19), natas (n=13), manteiga (n=17), iogurtes (n=18) e queijo (n=33).....	69

Lista de Abreviaturas

APED- Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição

ASAE- Autoridade de Segurança Alimentar e Económica

BEUC- Bureau Européen des Unions de Consummateurs (Organização Europeia de Consumidores)

CAC- *Codex Alimentarius* Commission (Comissão do *Codex Alimentarius*)

CCE- Comissão das Comunidades Europeias

CE – Comissão Europeia

CIAA- Confederação da Indústria Agro-Alimentar Europeia

DCCE- Departamento de Comunicação da Comissão Europeia

DG SANCO- Directorate-General for Health and Consumer Protection (Direção-Geral da Saúde e da Proteção do Consumidor)

DGFCQA- Direção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar

DOP- Denominação de Origem Protegida

DR- Dose de referência

EFSA- European Food Safety Authority (Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos)

FAO- Food and Agriculture Organization (Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação)

FIPA- Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares

FSA- Food Standards Agency (Agência de Normas Alimentares)

FSAI- Food Safety Authority of Ireland (Autoridade para a Segurança dos Alimentos da Irlanda)

HACCP- Hazard Analysis and Critical Control Points (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)

IFN/ANIA- Institut Français pour la Nutrition/ Association Nationale des Industries Alimentaires (Instituto Francês de Nutrição/ Associação Nacional das Indústrias Alimentares)

IGP- Indicação Geográfica Protegida

OGM- Organismo Geneticamente Modificado

SGSA- Sistema de Gestão da Segurança Alimentar

UE- União Europeia

WHO- World Health Organization (Organização Mundial de Saúde)

1. Breve descrição das atividades de estágio

Caracterização do local de estágio e atividades iniciais

Ao longo da minha formação tive a oportunidade de conhecer e contactar com várias áreas do conhecimento relacionadas com a Medicina Veterinária. Devido a um particular e crescente interesse pela área da Higiene e Segurança Alimentar, procurei adquirir e aprofundar conhecimentos relacionados com este tema.

Realizei o estágio curricular para conclusão do Mestrado Integrado em Medicina Veterinária na Direção de Qualidade Alimentar de uma grande empresa de Retalho. Decorreu durante um período de quatro meses, entre 3 de Outubro de 2011 e 31 de Janeiro de 2012, totalizando aproximadamente 670 horas.

As atividades foram desenvolvidas no escritório e em lojas da empresa, tendo também tido a oportunidade de visitar as instalações de alguns fornecedores.

A recolha de dados efetuada para realização da componente prática desta dissertação decorreu numa das lojas da empresa.

A Direção da Qualidade Alimentar encontra-se estruturada em quatro equipas: Qualidade Operacional, Desenvolvimento do Produto, Gestão de Reclamações e Equipa de Nutrição. Imediatamente nos primeiros dias de estágio foram-me apresentadas as instalações, bem como os colaboradores das equipas. Assisti à apresentação do modo de funcionamento e organização de cada departamento da Direção de Qualidade Alimentar, e presenciei o tipo de atividades realizadas por cada um deles, o que me permitiu entender o modo de funcionamento desta direção.

Ainda no período inicial do estágio tive a oportunidade de assistir a duas apresentações/formações:

- Formação geral de rotulagem (enquadramento legal, menções que devem constar nos rótulos de géneros alimentícios, e elaboração de rótulos);
- Apresentação sobre o modo de consulta da legislação, nacional e comunitária, e dos diversos tipos de documentos jurídicos que constituem a legislação alimentar.

As mesmas contribuíram de forma positiva para o meu desempenho ao longo do estágio, elaboração da dissertação e aquisição de conhecimentos.

Tomei ainda a iniciativa de aprofundar conhecimentos sobre o modo de funcionamento do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar (SGSA) da empresa. O mesmo encontra-se organizado em quatro manuais: Boas Práticas, Pré-requisitos, Sistema de Gestão de Segurança Alimentar e HACCP. O conhecimento prévio do sistema facilitou a minha colaboração e compreensão de determinadas atividades desenvolvidas ao longo do estágio, como sejam a participação em auditorias internas.

Durante os quatro meses em que decorreu o estágio curricular tive a oportunidade de desenvolver várias atividades relacionadas com as áreas de atuação de duas equipas da Direção da Qualidade Alimentar: Qualidade Operacional e Desenvolvimento do Produto. Passo a descrever, sumariamente, essas atividades, tentando ilustrar o grau de envolvimento nas mesmas, o grau de conhecimento adquirido, bem como apresentar alguns dados ou resultados obtidos.

Atividades desenvolvidas na área Qualidade Operacional

- Revisão e atualização das Instruções de Trabalho do Sistema de Gestão de Segurança Alimentar referentes à rotulagem de produtos das secções de talho, peixaria, charcutaria, *take-away*, padaria/pastelaria, frutas/legumes e cafetaria.

As Instruções de Trabalho são documentos integrantes do SGSA que servem de apoio à implementação de todas as regras de laboração aplicáveis a cada secção, e que periodicamente devem ser revistos e atualizados de acordo com a legislação vigente.

A revisão e atualização dos referidos documentos implicaram a realização de várias tarefas:

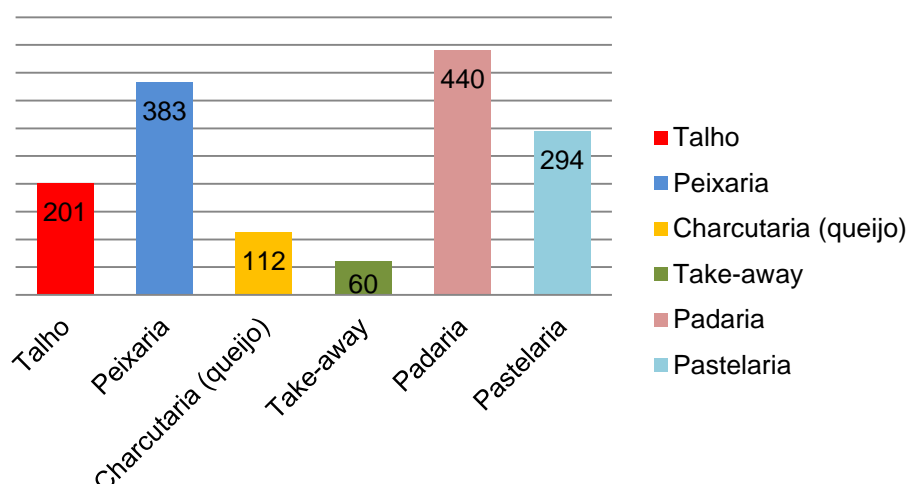
- Pesquisa de legislação em vigor, nacional e comunitária que mencione requisitos relativos à rotulagem, geral e específica aplicada a cada sector, relativa a preços, produtos congelados/ultracongelados, controlo metrológico, entre outras.
- Estudo e interpretação da legislação referida;
- Elaboração da proposta de alteração das Instruções de Trabalho e posterior validação pelas Técnicas de Qualidade responsáveis por cada área.

A necessidade da constante revisão destas Instruções de Trabalho deriva da frequente alteração da legislação do sector alimentar. Desta forma, para além da revisão das Instruções de Trabalho propriamente ditas, elaborei ficheiros semelhantes mas com referência à legislação em que me baseei para justificar cada menção revista, com o objetivo de facilitar revisões posteriores.

- Com base nas Instruções de Trabalho revistas e nas fichas técnicas de cada produto, foi realizada a revisão das menções em alguns rótulos.

Os rótulos que foram revistos consistem nas etiquetas que são apostas nos géneros alimentícios embalados a pedido do consumidor e nos produtos embalados para venda imediata (produtos do dia). No total analisei 1490 rótulos, pertencentes às áreas de talho, peixaria, charcutaria, *take-away*, padaria e pastelaria (Gráfico 1).

Gráfico 1: Número de rótulos revistos durante o período de estágio, e respetivo sector a que pertencem.



Esta atividade, desenvolvida ao longo de várias semanas implicou a realização das seguintes tarefas:

- Elaboração de uma listagem de fornecedores e produtos das secções de padaria, pastelaria e *take-away* e posterior comunicação com os fornecedores, para solicitação de Fichas Técnicas atualizadas. No caso dos produtos de pastelaria cujo fabrico é feito em loja, foi necessário proceder ao pedido das fichas de matérias-primas utilizadas;
- Organização das Fichas Técnicas dos produtos pertencentes aos vários sectores;
- Verificação das menções obrigatórias e correção/atualização da informação a constar nos rótulos.

Foi necessário um maior número de alterações nas etiquetas da secção de padaria/pastelaria, take-away e charcutaria (principalmente atualização da lista de ingredientes e indicação de alergénios). Nas etiquetas das secções de talho e peixaria o número de alterações foi proporcionalmente menor (ausência de algumas menções, maioritariamente em produtos do dia). Apesar de ser uma tarefa bastante morosa, estes dados demonstram a necessidade de verificação frequente dos rótulos e atualização dos mesmos de acordo com as alterações que ocorrem no produto (nomeadamente alteração de ingredientes, entre outros).

Embora não tenha sido revista a totalidade das etiquetas (por atraso na resposta dos fornecedores, ou necessidade de atualização de Fichas Técnicas de artigos de fabrico), penso que os resultados obtidos foram muito benéficos, pois houve uma melhoria bastante considerável da conformidade dos rótulos de produtos não pré-embalados.

- Ainda no âmbito da verificação das menções obrigatórias, de acordo com os requisitos presentes nas Instruções de Trabalho de rotulagem atualizadas, desloquei-me a lojas com o intuito de avaliar a conformidade da informação disponível ao consumidor nos balcões de atendimento de várias secções de alimentos perecíveis (talho, peixaria, charcutaria, padaria/pastelaria e *take-away*) e para recolha de alguns rótulos (etiquetas de balança) destas secções, na tentativa de perceber quais as principais lacunas existentes.

- Acompanhamento das formadoras e participação enquanto formanda na formação sobre o Sistema de Gestão da Segurança Alimentar da empresa.

Este sistema foi estabelecido de acordo com os princípios do sistema HACCP, e é aplicável a todas as unidades de restauração e lojas, nomeadamente a todas as secções. É fundamental que seja do conhecimento de todos os colaboradores, para que a implementação e manutenção do sistema ocorra de forma eficaz. Desta forma verifiquei ser fundamental a formação contínua de todo o pessoal.

O facto de ter presenciado esta formação permitiu-me conhecer melhor o sistema, nomeadamente a forma como está organizado e ter uma melhor perspetiva da sua aplicação prática.

- Acompanhamento e participação ativa em auditorias internas às lojas.

No âmbito desta atividade acompanhei dois tipos de auditoria: auditoria interna realizada por um Médico-Veterinário da empresa (duração aproximada de 5 horas) e auditoria realizada por uma empresa subcontratada (duração aproximada de 8 horas).

Ambas são realizadas com base no seguimento de uma *check-list*, e é feita uma verificação pormenorizada das instalações, equipamentos e utensílios, géneros alimentícios, colaboradores, registos e documentação. De uma forma resumida, desempenhei um papel ativo na realização das seguintes tarefas:

- Instalações, equipamentos e utensílios: verificação do estado geral de manutenção e limpeza;

- Géneros alimentícios: verificação de prazos de validade, conformidade de etiquetas de produtos não pré-embalados, informação exposta ao consumidor nos balcões de atendimento, integridade e higiene das embalagens, qualidade aparente dos produtos armazenados e expostos, controlo de temperaturas de armazenamento e exposição;

- Colaboradores: observação do cumprimento de boas práticas de higiene e de operação, nomeadamente verificação do vestuário e material de proteção (que deve ser adequado às atividades desenvolvidas), adornos pessoais, lavagem de mãos, modo de manipulação de alimentos (preparação, transformação, armazenamento).

- Registos e documentação: verificação dos registos relativos ao controlo de higiene, receção, temperatura de equipamentos, temperatura de produtos expostos, tempo e temperatura de confeção, controlo da rastreabilidade, entre outros.

No caso das auditorias internas realizadas pelo Médico Veterinário, é feito um acompanhamento na correção de não conformidades detetadas em auditorias anteriores, bem como a correção imediata de algumas não conformidades que se verifiquem durante a auditoria.

As auditorias realizadas por empresas subcontratadas dividem-se em duas fases. Na primeira são realizadas recolhas de amostras de géneros alimentícios, bem como realização de zaragatoas a superfícies em contacto com alimentos (tabuleiros de balança, utensílios e superfícies de corte, superfícies de exposição) e a mãos de manipuladores de alimentos, para posterior análise microbiológica. Na segunda fase é feita a verificação minuciosa de todos os parâmetros a avaliar que constam na *check-list*, nas várias secções alimentares das lojas (zonas de exposição, interior dos balcões de atendimento, zonas de armazenamento, de receção).

No final destas auditorias é feito um resumo e discussão de todas as não conformidades detetadas com os responsáveis da loja, para que seja mais fácil proceder à sua correção com a maior brevidade possível.

Os resultados gerais obtidos nas auditorias que acompanhei foram bastante positivos, e demonstraram o envolvimento e empenho de todos os colaboradores em cumprir as boas práticas de higiene, de operação e as Instruções de Trabalho, comprovando a eficácia do SGSA implementado.

- Acompanhamento na recolha de dados para revisão dos planos e registos de higienização a algumas secções de produtos perecíveis (talho, padaria/pastelaria e charcutaria).

O principal objetivo desta tarefa consiste na recolha de informação que permita a melhoria e atualização dos planos já elaborados nas diferentes secções, nomeadamente tentar entender quais as principais dificuldades na higienização de equipamentos e infraestruturas, na utilização dos diferentes produtos e eficácia dos mesmos, e ainda no ajuste da frequência de higienização.

Atividades desenvolvidas na área Desenvolvimento de Produto

- Preparação de informação para aplicação da nova legislação em matéria de rotulagem, e exposição da mesma junto da equipa de Desenvolvimento de Produto.

No decorrer do estágio foi aprovado e entrou em vigor o novo Regulamento relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios (Regulamento

(UE) n.º1169/2011), mais concretamente no mês de Novembro. Com o intuito de perceber quais as alterações que ocorreram em matéria de rotulagem, realizei, ainda durante o período de estágio, uma interpretação detalhada do referido Regulamento e o cruzamento da informação nele contido com a restante legislação existente em matéria de rotulagem.

Para a interpretação de certos pontos específicos do Regulamento e esclarecimento de algumas dúvidas que surgiram, foi realizada uma reunião com o departamento legal da empresa, na qual tive oportunidade de participar.

Os principais dados resultantes desta atividade desenvolvida serviram de base para a realização da presente dissertação, sendo apresentados ao longo do trabalho desenvolvido.

- Acompanhamento e participação em auditorias no âmbito de seleção e avaliação de fornecedores de produtos alimentares, bem como participação na elaboração dos respetivos relatórios de auditoria.

Estas auditorias permitem a avaliação das condições gerais de fabrico e da eficácia dos sistemas de qualidade do fornecedor, e são importantes para garantir o fornecimento de alimentos seguros e de acordo com o nível de qualidade especificado.

Também aqui desempenhei um papel ativo, executando, sempre que possível, as tarefas inerentes à auditoria, através do seguimento da *check-list* utilizada. Participei nas duas fases que constituem estas auditorias. A primeira fase consiste na auditoria da fábrica propriamente dita, nomeadamente verificação de infraestruturas, equipamentos, controlo de matérias-primas, bem como dos materiais de embalagem, controlo do processo de produção, embalagem e armazenagem de produto. A segunda fase consiste na realização de uma auditoria documental, na qual se verifica, por exemplo, o Sistema de Gestão de Qualidade, o plano de Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos (HACCP), incidentes e retiradas de comercialização, auditorias internas e externas, formação de pessoal, prevenção e controlo de pragas, análises ao produto final e controlo de fornecedores.

Após a realização de cada auditoria, colaborei na elaboração do relatório de auditoria, onde são discriminadas todas as não conformidades detetadas, bem como as correções necessárias e o tempo admitido para a sua correção.

Os resultados das auditorias a que assisti foram, de uma forma geral, bastante positivos, sendo que as não conformidades detetadas estavam maioritariamente relacionadas com falhas no preenchimento ou na validação das folhas de registo, pequenas falhas relativas a infraestruturas e equipamento ou ainda incorreções a nível documental (muitas vezes justificadas pelo facto de estarem em elaboração ou atualização).

- Participação em provas sensoriais do Painel Interno de Provedores.

Participei diariamente enquanto provedora do painel (testes de aceitabilidade, intenção de compra, preferência entre produtos).

Para além disso, participei com frequência na elaboração de provas sensoriais, nomeadamente na preparação de amostras e do material necessário à prova, entrega de amostras e de questionários aos provadores e auxílio na recolha e tratamento de resultados para elaboração do relatório final;

- Participação na elaboração e correção de rótulos, nomeadamente das áreas de talho, peixaria, laticínios e congelados.

Os rótulos são elaborados com base nas Fichas Técnicas do produto, na legislação vigente geral e sectorial, bem como nos requisitos internos da empresa. O meu envolvimento nesta tarefa consistiu na consulta e discussão da legislação aplicável aos rótulos, bem como na verificação de todas as menções que deveriam constar no rótulo imediatamente antes da sua validação;

- Participação, enquanto formanda, na formação “Contaminantes químicos em alimentos”, em formato *e-learning*.

A formação abordou essencialmente a componente legislativa, nomeadamente as alterações mais recentes e uma componente relativa aos ensaios de contaminantes.

2. Introdução

A Segurança dos alimentos é um tema que desperta cada vez mais interesse e que mobiliza todos os intervenientes da cadeia alimentar. Por um lado, os operadores e técnicos do sector alimentar têm o constante desafio da aplicabilidade e do cumprimento das exigências regulamentares em vigor, que garantam a segurança alimentar. Por outro lado, os consumidores procuram restabelecer a confiança perdida nas “crises alimentares” ocorridas nos últimos anos, e desempenham um papel ativo e sistemático na segurança dos alimentos que adquirem e preparam.

Contudo, a divulgação dos controlos oficiais e da legislação europeia e nacional tem permitido aos consumidores questionar cada vez menos a segurança dos alimentos. Nos dias de hoje o cliente compra com mais confiança, e assume a segurança dos alimentos como uma realidade. Paralelamente, as temáticas da dieta e da saúde estão cada vez mais no centro da preocupação da sociedade dos países desenvolvidos. Os consumidores têm demonstrado, de uma forma geral, grande preocupação na procura de informações mais completas, verdadeiras e esclarecedoras relativas a produtos alimentares.

Desta forma, a rotulagem tem-se revelado uma ferramenta fundamental na decisão de compra: o rótulo constitui o primeiro elo de ligação entre o produto e o consumidor; fornece-lhe informação relevante acerca produto, e permite-lhe fazer escolhas conscientes, saudáveis e seguras. Para além da sua importância na decisão de compra, o rótulo é fundamental após a aquisição dos géneros alimentícios, na medida em que fornece informação importante para a segurança do consumidor, nomeadamente o modo de utilização, condições de conservação e prazo de validade.

Associado ao rótulo está também o conceito de rastreabilidade: a informação contida no rótulo, nomeadamente o lote, permite que seja seguido o trajeto do género alimentício, desde a sua origem até à venda ao consumidor final, função que se revela de extrema importância, principalmente devido ao alargamento do mercado alimentar mundial.

Para que seja possível fazer escolhas mais conscientes, a informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios (leis de rotulagem geral e nutricional) tem sofrido grandes alterações em termos de regulamentação, que à semelhança de toda a legislação alimentar, está em contínua revisão e atualização. Após mais de três anos de debate foi publicado o Regulamento (UE) n.º1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios. Embora os objetivos iniciais e os seus principais elementos se mantenham válidos- fornecer aos consumidores uma base para que façam escolhas informadas em relação aos alimentos que consomem e prevenir práticas que induzam o consumidor em erro, a legislação é modernizada e simplificada neste Regulamento.

Tendo em conta as alterações impostas pela nova lei da rotulagem, é fundamental que os operadores das empresas do sector alimentar adaptem a rotulagem dos seus produtos aos novos requisitos dentro do período transitório estabelecido, o que indiscutivelmente terá, em maior ou menor grau, impacto seja a nível económico ou a nível do aumento da carga administrativa nas empresas.

2.1. Enquadramento e justificação do estudo

Para além da garantia da segurança dos consumidores e do cumprimento dos requisitos da legislação alimentar aplicáveis às suas atividades, as empresas do sector alimentar, nomeadamente as empresas de distribuição pretendem a garantia da satisfação do consumidor e a resposta a todas as suas exigências e necessidades, fornecendo-lhes produtos com qualidade. A competitividade e a luta pelo maior número de vendas faz com que as empresas tenham a preocupação de melhor agradarem o cliente.

Sendo o rótulo o principal veículo de comunicação entre o produtor, o produto e o consumidor, há nele atributos de qualidade que influenciam a escolha do consumidor no momento da compra. Como tal, as entidades responsáveis pela rotulagem de produtos optam, por vezes, pela colocação de menções que julgam beneficiar a informação fornecida ao consumidor, mesmo que não sejam de carácter obrigatório, ou seja, optam pela colocação de informação “por defeito”, para além da informação que por lei é exigida.

Aquando da entrada em vigor do Regulamento (UE) n.º1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, surgiram na empresa de distribuição onde estagiei uma série de questões, que certamente serão comuns a todas as empresas com responsabilidade na elaboração e controlo de rótulos: O novo Regulamento altera significativamente as regras de rotulagem até então estabelecidas? As menções que constam nos rótulos “por defeito” são suficientes para que estes estejam em conformidade com o novo Regulamento? Ou os requisitos impostos requerem, ainda assim, muitas alterações nos rótulos? Terá o Regulamento (UE) nº1169/2011 um grande impacto nos atuais rótulos?

Pretende-se, ao longo da dissertação, obter resposta a todas estas questões.

2.2. Objetivos da dissertação

Após uma breve revisão bibliográfica que visa introduzir e esclarecer o tema da dissertação, é feita uma detalhada enumeração das alterações impostas pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011 em relação ao sistema de rotulagem que é atualmente utilizado. Estas alterações, respeitantes quer à rotulagem geral quer à rotulagem nutricional, foram identificadas após ter realizado um estudo comparativo com a legislação pela qual as indústrias do sector alimentar se regem atualmente, o que constitui um dos objetivos da dissertação.

O restante estudo desenvolvido tem como objetivo avaliar o impacto do novo Regulamento em rótulos de alguns grupos de géneros alimentícios de origem animal pré-embalados, que se encontram atualmente em comercialização. Isto é, avaliar que alterações o Regulamento implicará nos rótulos analisados. Os resultados obtidos permitem delinear o panorama da atual situação de conformidade dos rótulos em relação às alterações impostas pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011. Tal constitui material de orientação para apresentar propostas de alteração que permitam que os rótulos estejam conformes aquando do término do período transitório contemplado pelo Regulamento.

3. Breve perspectiva sobre a segurança alimentar

Embora a segurança alimentar seja um tema bastante atual e assuma nos dias de hoje uma grande importância, é uma questão de Saúde Pública que tem acompanhado o desenvolvimento do ser humano desde a sua existência e que sempre assumiu uma importância primordial (APED, 2007).

O conceito de segurança alimentar tem evoluído a par da evolução da sociedade e das mudanças de hábitos alimentares que se têm verificado (Valagão, 2001). Os alimentos constituem uma condição inerente à manutenção da vida, e o Homem depende deles para a realização das funções vitais (Bernardo, 2006). Inicialmente, a segurança alimentar era sobretudo percecionada de uma forma quantitativa, ou seja, baseava-se simplesmente em garantir a disponibilidade de alimentos à população (Valagão, 2001). Devido ao aumento demográfico, o Homem teve de adotar modos alternativos de produção, de conservação e de distribuição de forma a garantir as suas necessidades de abastecimento alimentar. Hoje, existe uma globalização da produção e distribuição de alimentos, e as sociedades mais avançadas têm facilmente acesso a géneros alimentícios (Bernardo, 2006). Embora a segurança alimentar seja ainda encarada numa perspectiva quantitativa, nomeadamente nos países “pobres” ou em vias de desenvolvimento, nos outros países deixou de significar apenas a garantia da subsistência alimentar da família: tornou-se num conceito mais abrangente e percecionado de uma forma cada vez mais qualitativa (Valagão, 2001).

Em 2001, a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO, 2002) introduziu uma definição de segurança alimentar, que ainda hoje parece estar bem atual: é uma situação que existe quando todas as pessoas, a qualquer momento, têm acesso físico, social e económico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos, que permitam satisfazer as suas necessidades nutricionais e preferências alimentares para uma vida ativa e saudável. Esta é a definição de *Food security* (segurança alimentar), que não deve ser confundida com *Food safety* (segurança sanitária dos alimentos), que consiste em garantir que um alimento não transmite perigos biológicos, físicos ou químicos ao consumidor quando é preparado ou consumido de acordo com o seu uso esperado (Araújo, 2007). De acordo com o Regulamento (CE) n.º 178/2002, a segurança dos alimentos pode ser definida como um conjunto de medidas capazes de assegurar que os géneros alimentícios são seguros, ou seja, não causam efeitos prejudiciais na saúde dos consumidores, quer sejam imediatos, a curto ou a longo prazo e incluindo em grupos mais sensíveis da população; e que por outro lado, não são impróprios para consumo, por motivos de contaminação, deterioração ou putrefação.

3.1. A segurança da cadeia alimentar: enquadramento legal

A segurança dos alimentos é um tema que mobiliza todos os intervenientes da cadeia alimentar, desde o produtor ao consumidor final: as autoridades são responsáveis pela avaliação, gestão e comunicação do risco; os operadores e técnicos do sector têm o constante desafio da implementação e cumprimento das exigências regulamentares em vigor; os consumidores são um agente ativo da segurança dos alimentos que preparam (Novais, 2006). A importância atribuída aos alimentos como bem essencial, em paralelo com a perceção dos perigos que estes podem veicular, levou à publicação de códigos, referenciais e legislação, que são revistos e atualizados de acordo com as necessidades e preocupações da sociedade.

3.1.1. *Codex Alimentarius*

Um dos principais marcos da evolução da segurança dos alimentos foi a criação, pela FAO/WHO, em 1963, da Comissão do *Codex Alimentarius*. O *Codex Alimentarius* é um corpo intergovernamental constituído atualmente por cerca de 180 países e por uma organização membro- a União Europeia, e consiste num conjunto de normas, códigos de boas práticas, diretrizes e outras recomendações que se tornaram numa referência mundial para os produtores e fabricantes de alimentos, organismos nacionais de controlo e para o comércio alimentar internacional. Para além da proteção do consumidor pretende assegurar práticas comerciais leais e harmonizar os requisitos aplicáveis aos alimentos (Salino, 2008). A elaboração, bem como a revisão e a consolidação das normas, códigos de boas práticas e diretrizes que compõem o *Codex Alimentarius* são feitos com base em dados científicos sólidos e sujeitos a um rigoroso processo. Estas revisões são inevitáveis, visto que acompanham a evolução dos conhecimentos científicos e dos próprios interesses dos países membros, pelo que os textos mais antigos têm sido atualizados (Queimada, 2008).

3.1.2. Livro Verde da Comissão

Durante a década de 90 do século passado, as crises alimentares sentidas evidenciaram os limites da legislação comunitária existente até então, nomeadamente a existência de Diretivas com diferenças na apreciação e aplicação nos vários Estados-Membros. Com o intuito de a reformular, a Comissão Europeia publicou, em 1997, o Livro Verde sobre os princípios gerais da legislação alimentar da União Europeia.

Com esta publicação, a Comissão pretendeu englobar na legislação toda a cadeia alimentar, promover a comunicação entre fornecedores e consumidores e melhorar a aplicação da lei e a comunicação entre os Estados-Membros, de forma a adotar Regulamentos que

minimizassem a discrepância de aplicação da legislação nos diferentes países (Mariano & Cardo, 2007). Foram assim estabelecidos seis grandes objetivos da legislação alimentar comunitária: zelar pela coerência, racionalidade e clareza da legislação; assegurar a proteção da saúde pública e a segurança dos consumidores; garantir a livre circulação de alimentos no mercado interno; assegurar que a legislação se baseie em conhecimentos científicos e em avaliações de risco; assegurar a competitividade da indústria europeia, melhorar as perspectivas de exportação e atribuir a principal responsabilidade pela segurança dos alimentos na indústria, produtores e fornecedores (DCCE, 1997).

3.1.3. Livro Branco sobre a segurança dos alimentos

Na sequência da publicação do Livro Verde, foi publicado em Janeiro de 2000 o Livro Branco, o que constituiu mais um marco importante na evolução da segurança dos alimentos. Numa nova abordagem, a Comissão propôs a implementação de um conjunto de medidas que visam garantir a proteção dos consumidores e a obtenção de um elevado nível de proteção da saúde pública (CCE, 2000; APED, 2007).

De forma a atingir os seus objetivos, a Comissão propôs a implementação de uma série de medidas, nomeadamente: a criação de uma Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos, responsável pela formulação de pareceres científicos sobre aspetos relacionados com a segurança dos alimentos, pela gestão de sistemas de alerta rápido e pela comunicação de riscos; a melhoria do quadro jurídico no seguimento do Livro Verde, tornando-o coeso e abrangente; a harmonização dos sistemas de controlo a nível nacional e europeu e o alargamento dos controlos de importações nas fronteiras das Comunidades; e a promoção do diálogo com os consumidores, dando importância fundamental à rotulagem de géneros alimentícios, para que os consumidores possam escolher com conhecimento de causa (CCE, 2000; Mariano & Cardo, 2007).

3.1.4. Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho

As medidas propostas pelo Livro Branco acabaram por ser consagradas no Regulamento (CE) n.º178/2002, que passou a constituir o texto-base da legislação alimentar. Este Regulamento determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos (EFSA) e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios e dos alimentos para animais.

Os princípios gerais definidos pelo Regulamento passaram a prevalecer sobre todas as disposições dos textos no domínio alimentar e consistem em: garantir a segurança em todas as fases da cadeia alimentar; atribuir uma responsabilização jurídica aos operadores das empresas do sector; garantir a rastreabilidade dos produtos em todas as etapas da cadeia

alimentar; assegurar o fornecimento de informação suficiente aos consumidores para que façam escolhas informadas, de forma a não induzir o consumidor em erro; basear a política de segurança dos alimentos na análise de risco, e quando necessário, aplicar o princípio da precaução (Regulamento (CE) n.º 178/2002).

Este Regulamento não se limitou a definir princípios aplicáveis à segurança dos alimentos; estabeleceu um sistema de alerta rápido e um plano de gestão de crises; além disso criou a EFSA, com o intuito de concentrar numa só entidade a missão de avaliar e comunicar os riscos associados à cadeia alimentar (CE, 2005), ficando a Comissão e o Parlamento com a tarefa da gestão dos riscos, que inclui a definição e aprovação de requisitos legais a cumprir pelos Estados-Membros.

Com o objetivo de harmonizar os procedimentos em toda a União Europeia, cada país possui entidades nacionais que visam a garantia da segurança dos alimentos nas áreas de avaliação, gestão e comunicação dos riscos. No caso de Portugal foi criada a Autoridade de Segurança Alimentar e Económica (ASAE), que integra as três áreas da análise de risco (Pereira, 2007). Para além disso cabe a esta entidade nacional a fiscalização do cumprimento da legislação, a coordenação do controlo oficial dos géneros alimentícios e o estabelecimento de ligação com os restantes Estados-Membros.

3.1.5. Legislação alimentar: o atual quadro jurídico

Para que seja possível uma efetiva proteção da saúde dos consumidores e ao mesmo tempo eliminar de barreiras à livre comercialização de alimentos no Mercado Único, foram desenvolvidos importantes instrumentos, nomeadamente a definição de uma nova abordagem para a legislação alimentar, através do Regulamento (CE) n.º178/2002, e a simplificação da legislação, com a publicação do plano de ação “Simplificar e melhorar o ambiente regulador” em 2002. No sentido de simplificar foram feitos alguns progressos, dos quais a publicação do “Pacote de Higiene” em 2004, e a recente atualização da legislação em matéria de rotulagem são exemplos.

O sector alimentar é fortemente regulamentado, ou seja, existe um quadro legislativo muito amplo, constituído por normas jurídicas a que os géneros alimentícios e alimentos para animais que são produzidos em Estados-Membros ou importados de países terceiros devem obedecer (Bettencourt, 2007). Este quadro legislativo engloba legislação geral ou “horizontal”- que abrange aspetos comuns a todos os géneros alimentícios, como a higiene, controlos oficiais, aditivos e rotulagem; e legislação sectorial ou “vertical”- que diz respeito a alguns produtos específicos, como é o caso da legislação aplicável a leite e produtos lácteos, ovos e ovoprodutos e carne e produtos cárneos.

É também importante ter presente que as disposições aplicáveis ao sector alimentar compreendem legislação comunitária e nacional. A comunitária abrange cinco tipos de

normas jurídicas, sendo as mais frequentes na legislação alimentar o Regulamento, de aplicação direta e obrigatória em todos os Estados-Membros, a Diretiva, igualmente obrigatória, mas carece de uma transposição para legislação nacional, pois apenas estabelece os objetivos a alcançar em cada país, e as Decisões. No que respeita à legislação nacional, existem muitos tipos de normas jurídicas, mas o Decreto-Lei e a Portaria são os mais usuais neste sector. A diferença entre eles reside no facto de o Decreto-Lei ter maior força jurídica do que a Portaria, prevalecendo por isso sobre ela (Bettencourt, 2007).

3.2. O papel da Indústria na segurança dos alimentos

De acordo com o Regulamento (CE) n.º178/2002, todas as empresas do sector alimentar devem garantir a segurança dos géneros alimentícios que produzem, distribuem e comercializam, através do cumprimento da legislação alimentar aplicável às suas atividades. É um facto que a segurança constitui uma das principais preocupações da indústria alimentar. Mas também é um facto que, para além do cumprimento de todos os requisitos legais, é ambição de qualquer indústria do sector fornecer produtos de qualidade, que vão de encontro ao que é expectável pelos consumidores (FIPA, 2002).

Para que haja uma tão grande variedade de alimentos disponíveis, como a que existe hoje, é necessário percorrer um enorme trajeto até que sejam postos à venda, e necessária a intervenção de milhares de pessoas, que trabalham nas diferentes fases e nas várias indústrias da cadeia (Santos, 2006). Assiste-se hoje a uma rápida transformação da indústria alimentar, que tenta dar resposta à globalização e ao aumento da concorrência, procurando fornecer alimentos mais adaptados às exigências, hábitos de vida e necessidades dos consumidores (FIPA, 2002).

Se há uns anos atrás a prioridade era o cumprimento das exigências de higiene e a minimização dos efeitos da atividade do sector alimentar sobre o ambiente, atualmente há também uma grande preocupação no que respeita ao aperfeiçoamento da comunicação com o consumidor e a melhoria de informação que é fornecida, nomeadamente através do rótulo, que muitas vezes vai para além do que é exigido legalmente.

3.3. O papel do consumidor na segurança dos alimentos

Embora os consumidores questionem cada vez menos a segurança dos alimentos que adquirem (Santos, 2006), é importante que restabeleçam totalmente a confiança perdida após as crises alimentares ocorridas nos últimos anos, das quais são exemplos o

aparecimento de casos da nova variante de Creutzfeldt-Jakob em 1995, a presença de dioxinas em carnes de frango e porco em 1999 e os casos de gripe aviária em 2003 e 2006. (Bernardo, 2006; Cunha & Moura, 2008). Aumentar a sua confiança, fornecendo-lhes uma base para que façam escolhas informadas, constituem objetivos da legislação alimentar (Regulamento (CE) n.º 178/2002), e vão ao encontro das exigências atuais dos consumidores, que procuram informação mais completa, verdadeira e esclarecedora relativa aos alimentos que adquirem.

A necessidade de cumprimento da legislação alimentar por parte das empresas para garantia de fornecimento de alimentos seguros é indiscutível, mas o consumidor também é um interveniente ativo na segurança dos alimentos que prepara (Novais, 2006). As boas práticas permitem eliminar muitos dos perigos associados ao consumo de alimentos, e mesmo que se garanta a segurança a montante, a ingestão de alimentos seguros está dependente do cumprimento de determinados procedimentos tomados pelo último elo da cadeia alimentar (Lelieveld, Mostert & Holah, 2005).

No momento da compra, o consumidor deve certificar-se que consegue cumprir os requisitos explícitos no rótulo do alimento que pretende adquirir, como sejam o cumprimento do prazo de validade, do modo de utilização e das condições de conservação. Além disso, é importante que tenha noções básicas de higiene e de confeção de alimentos, de forma a evitar a ocorrência de contaminação cruzada e a ingestão de alimentos insuficientemente cozinhados, que podem estar na origem de distúrbios de origem alimentar. Deve ainda procurar adquirir alimentos que permitam satisfazer as suas necessidades nutricionais e lhe permitam ter uma vida ativa e saudável.

Não sendo possível legislar o comportamento dos consumidores é fundamental fornecer-lhes toda a informação pertinente, para que seja possível restabelecer a sua total confiança.

4. Rótulo e Rotulagem

Rotulagem consiste no conjunto de menções, indicações, marcas, imagens e símbolos que acompanham ou se referem a um género alimentício, e que podem figurar na embalagem ou rótulo, bem como em qualquer aviso ou documento. Informação sobre géneros alimentícios consiste no que é comunicado ao consumidor final a respeito de um alimento, através do rótulo ou qualquer outro meio, incluindo a comunicação verbal ou ferramentas tecnológicas atuais (Regulamento (UE) n.º 1169/2011). Ambos consistem em processos através dos quais existe comunicação entre as empresas produtoras de alimentos e os consumidores, embora o conceito de informação sobre géneros alimentícios seja mais abrangente na forma como a mensagem pode ser veiculada.

Rótulo é uma etiqueta, marca, imagem ou indicação descritiva, escritas, impressas, marcadas, gravadas ou afixadas na embalagem de géneros alimentícios (Regulamento (UE) n.º 1169/2011); ou seja, é o principal suporte de informação sobre géneros alimentícios pré-embalados prestada ao consumidor.

A crescente concorrência entre os fabricantes e a maior consciencialização dos consumidores tem conduzido, por um lado, ao aumento da qualidade dos produtos e por outro lado, ao aumento da oportunidade de escolha dos consumidores. Neste sentido, a rotulagem tornou-se um meio de comunicação importante entre fornecedores e consumidores (Gast, 2004). Sendo o principal elo de ligação entre o produto e o consumidor, o rótulo deve apresentar indicações completas, claras e fidedignas, e no mínimo as menções exigidas pela legislação (Monteiro, Vaz-Pires & Barros, 2007). O rótulo deve ser considerado “o espelho” do produto e deve ter a capacidade de refletir a qualidade da produção (Marins, 2009).

Hoje em dia os rótulos não são vistos apenas como armas publicitárias, mas também como formas de responsabilização do ato de compra. Os hábitos e comportamentos sociais e tecnológicos mudaram, e cada vez menos há aquisição de alimentos de forma próxima e direta com o produtor (Monteiro et al., 2007). Os consumidores têm o direito de ser esclarecidos e devem poder comparar produtos no momento da sua aquisição (Gast, 2004). As empresas têm o constante desafio de conseguir dar a máxima informação sobre géneros alimentícios ao consumidor, indo mesmo para além do que é legalmente exigido, sem sobrecarregar o rótulo com informação desnecessária e que dificulte a leitura e compreensão (CE, 2005). É fundamental que as empresas se foquem em compreender o consumidor, de forma a ir ao encontro das suas exigências. A obrigatoriedade e a padronização de requisitos em matéria de rotulagem geral, nutricional ou específica a algum tipo de alimento representam um avanço na proteção do consumidor e contribuem para a harmonização do mercado global (Marins, 2009).

4.1. Enquadramento legal da rotulagem

Tal como a preocupação com a segurança e qualidade dos alimentos que terá surgido com o início da civilização, também o conceito de rotulagem provirá de tempos muito remotos. Prova disso é a obrigatoriedade de aplicação de rotulagem em certos alimentos, através das folhas de papiros egípcios (Queimada, 2007).

A intensificação da troca de géneros alimentícios entre países de todo o Mundo tem levado ao desenvolvimento de normas técnicas comuns, não sendo exceção o estabelecimento de normas respeitantes à informação do consumidor, rotulagem e rastreabilidade. O *Codex Alimentarius*, funciona como uma norma regulamentar adotada em escala mundial (Marins, Jacob & Peres, 2008). Desde 1969 que a Comissão do *Codex* reconhece a rotulagem alimentar como um canal de informação fundamental entre a indústria alimentar e o consumidor. Inclusivamente, em 1985 foi criada pela Comissão do *Codex Alimentarius* uma norma geral para a rotulagem de produtos pré-embalados, que desde então já foi alvo de sete revisões, a última das quais em 2010. Tal demonstra que tem havido uma atualização destas normas, de forma a acompanhar a evolução dos hábitos, preocupações e necessidades da sociedade (CAC, 2003; CAC, 2010). A verdade é que a adoção destas normas só tem sido evidente nos países desenvolvidos, cuja legislação prevê a obrigatoriedade de uma série de padrões recomendados pelo *Codex Alimentarius* (Marins *et al.*, 2008).

A União Europeia criou em 1978 a primeira Diretiva de rotulagem, apresentação e publicidade de géneros alimentícios destinados ao consumidor final, a Diretiva 79/112/CEE. Depois de diversas vezes alterada de forma significativa, houve necessidade de proceder à sua consolidação, tendo sido publicada a 20 de Março de 2000 a Diretiva 2000/13/CE. Portugal transpôs para norma jurídica nacional a Diretiva 79/112/CEE e respetivas alterações, através de Decretos-Lei e Portarias, e um marco importante na legislação nacional da rotulagem foi a publicação, a 18 de Dezembro de 1999, do Decreto-Lei n.º 560/99, que veio compilar diferentes diplomas sobre requisitos aplicáveis à rotulagem geral e que se encontravam dispersos. Ainda hoje este Decreto está em vigor, embora tenha sido alvo de várias alterações ao longo destes 13 anos. Tem sido até agora a base fundamental da rotulagem geral para as indústrias do sector. A Diretiva 2000/13/CE nunca chegou a ser transposta para legislação nacional, pois os motivos da sua criação foram os mesmos que levaram à publicação do Decreto-Lei n.º 560/99 (Monteiro *et al.*, 2007; Decreto-Lei n.º 560/99; Diretiva 2000/13/CE).

Para além dos requisitos gerais, tem sido criada legislação vertical, isto é, legislação específica sobre rotulagem para diferentes sectores alimentares, como o sector da carne ou dos produtos da pesca o que faz com que a legislação aplicável ao rótulo de um determinado produto acabe por estar dispersa em vários diplomas (Monteiro *et al.*, 2007).

A legislação comunitária relativa à rotulagem nutricional surgiu apenas em 1990, com a publicação da Diretiva 90/496/CEE. A primeira norma nacional a transpor essa Diretiva foi publicada em 1993, e houve posteriormente a publicação do Decreto-Lei n.º 167/2004, de 7 de Julho, que é a norma nacional que tem sido seguida pelos operadores do sector alimentar.

Após a publicação desta legislação passa mais de uma década, até que em 2011 surge o Regulamento n.º 1169/2011, relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios, o qual constitui a nova lei da rotulagem geral e nutricional e um importante marco na história da rotulagem.

4.2. Rotulagem e o consumidor

É através do rótulo que o consumidor recebe informação sobre o que consome e de que forma deve manipular e armazenar o produto. O acesso à informação sobre os alimentos oferece condições necessárias para que o consumidor faça escolhas conscientes, saudáveis e seguras (Marins, 2009). Assim, a rotulagem alimentar constitui também um importante instrumento de educação alimentar (Marins et al., 2008).

4.2.1. Que informação veicula o rótulo de um género alimentício?

O rótulo funciona como o “bilhete de identidade dos alimentos”. Como já foi referido, grande parte da informação veiculada é exigida por lei, havendo algumas menções facultativas. Segundo a lei da rotulagem de géneros alimentícios, as menções obrigatórias, sempre que aplicável e salvo exceções previstas na legislação, são: denominação do género alimentício, lista de ingredientes e quantidade de determinados ingredientes, alergénios, quantidade líquida, prazo de validade, nome e morada da entidade responsável pela rotulagem do produto, condições de conservação e utilização e país de origem ou local de proveniência. Para além destas, existem menções complementares obrigatórias que se aplicam especificamente a determinados alimentos. Segundo a nova lei da rotulagem, é ainda legalmente exigida a declaração nutricional (Regulamento (UE) n.º 1169/2011).

Denominação do género alimentício

A denominação do género alimentício é o nome do produto e é ela que indica a natureza do alimento que está contido no interior da embalagem. A denominação esclarece o consumidor sobre o que está a adquirir, pois inclui informações sobre as condições físicas ou tratamentos a que os géneros alimentícios foram submetidos (por exemplo fumado, ultracongelado), e é por vezes acompanhada de determinadas menções que informam

adequadamente o consumidor acerca de características do produto (por exemplo irradiado) (IFN/ ANIA, 2009; Regulamento (UE) n.º1169/2011).

A denominação do género alimentício não deve ser confundida com a denominação comercial (Figura 1), nem com a marca do produto. Estas não são legalmente obrigatórias, mas personalizam o produto e facilitam a identificação do produtor (IFN/ANIA, 2009).

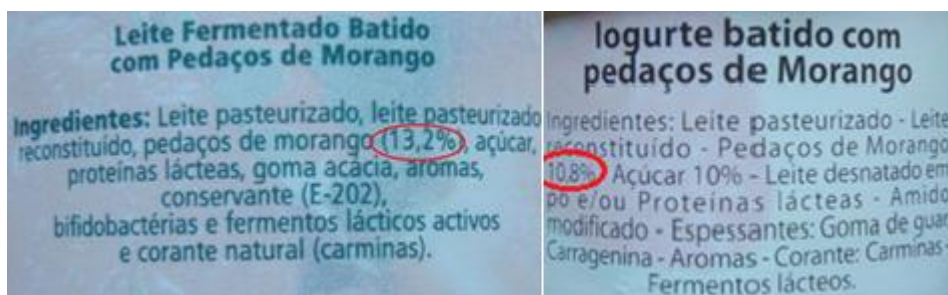
Figura 1: Exemplo da denominação de um género alimentício (a) e da respetiva denominação comercial (b).



Lista de ingredientes e quantidade de determinados ingredientes

A lista de ingredientes descreve a composição do alimento, uma vez que menciona por ordem decrescente de peso todos os ingredientes que compõem o produto final, como matérias primas, condimentos, aditivos, entre outros (IFN/ANIA, 2009; Regulamento (UE) n.º1169/2011). A quantidade de determinado ingrediente deve ser mencionada na respetiva lista, quando esse é referido na denominação do produto, em imagens ou palavras, ou quando é importante para caracterizar o género alimentício, podendo ainda ser mencionada de forma facultativa (DG SANCO, 2007). Essa menção constitui uma vantagem para o consumidor, pois permite saber qual a percentagem do ingrediente que o produto contém, bem como comparar a composição de produtos aparentemente semelhantes (FSAI, 2009), como é possível observar na Figura 2.

Figura 2: Exemplo de indicação da quantidade de um ingrediente em dois produtos semelhantes.



Substâncias capazes de provocar alergias ou intolerâncias

As alergias e intolerâncias alimentares afetam cada vez mais uma maior percentagem da população (CE, 2005). Embora qualquer alimento possa despoletar estas reações adversas, a EFSA considerou existirem determinados produtos ou substâncias mais suscetíveis de o fazer, constituindo um perigo para a saúde das pessoas afetadas. Desta forma, foi criada uma lista de substâncias capazes de provocar alergias ou intolerâncias e desde 2005 que estas substâncias são de menção obrigatória no rótulo (Diretiva 2003/89/CE). A partir dessa altura alguns produtores passaram também a mencionar, facultativamente, avisos de precaução, como por exemplo “Pode conter vestígios de” (Cornelisse-Vermaat, Voordouw, Yiakoumaki, Theodoridis & Frewer, 2007). Estes avisos são usados para indicar a possível presença de um alérgeno no alimento, que ocorra por contaminação cruzada durante o processo de produção.

A existência de uma boa rotulagem ajuda as pessoas suscetíveis a não ingerirem ingredientes alimentares capazes de lhes provocar sensibilização ou intolerância (CE, 2005), mas é importante não esquecer que é apenas uma parte da solução. As boas práticas de fabrico e a análise criteriosa de perigos relativa a alérgenos não devem ser esquecidas e a revisão da rotulagem relativa à presença de alérgenos deve ser feita sempre que ocorra alteração de receitas, matérias-primas ou fornecedores (Ruivo, 2008).

Quantidade líquida

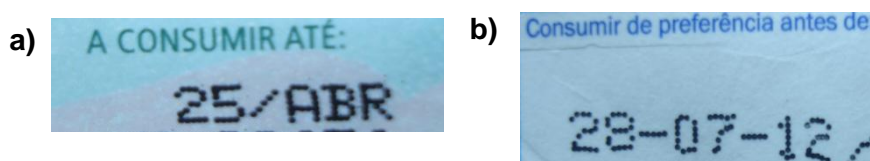
A declaração da quantidade líquida dá a conhecer ao consumidor a quantidade de género alimentício (massa, para sólidos e volume, para líquidos) contido dentro da embalagem (IFN/ANIA, 2009).

Prazo de validade

Existem duas formas possíveis de apresentar o prazo de validade: a data-limite de consumo e a data de durabilidade mínima (Figura 3).

A data-limite de consumo aplica-se aos alimentos perecíveis e que por esse motivo devem ser consumidos num curto espaço de tempo. Apresenta-se no rótulo pela expressão “Consumir até” e significa a data a partir da qual se deixa de garantir a segurança do produto. Revela-se uma informação de extrema importância no que respeita à prevenção de toxinfecções alimentares. Nos restantes géneros alimentícios, cuja durabilidade é maior, é aplicável a durabilidade mínima acompanhada da menção “Consumir de preferência antes de” ou “Consumir de preferência antes do fim de”, que é a data até à qual se considera que os alimentos conservam as suas propriedades específicas (DG SANCO 2007; Regulamento (UE) n.º 1169/2011).

Figura 3: Exemplos de menções de prazo de validade – a) data-limite de consumo (iogurte); b) data de durabilidade mínima (leite UHT).



Condições de conservação e utilização

A indicação das condições especiais de conservação é muito importante e de referência obrigatória no rótulo de géneros alimentícios perecíveis, como por exemplo o leite do dia ou carne fresca. A referência às condições de manutenção dos alimentos (nomeadamente a temperatura) permite ao consumidor conservar os alimentos nas devidas condições, evitando pôr em causa a segurança do alimento se o prazo de consumo também for cumprido (DGFCQA, 2002). A exceção a esta menção obrigatória refere-se à conservação à temperatura ambiente. Embora não obrigatório, algumas empresas optam pela colocação desta informação com o intuito de não deixar dúvidas ao consumidor.

As condições de utilização e o modo de emprego são indicações e conselhos que informam o modo de utilizar convenientemente o género alimentício (IFN/ANIA, 2009). Essa informação pode contribuir para evitar a exposição do consumidor a alguns perigos, como por exemplo aconselhando a confeção durante determinado período de tempo e/ou temperatura (carne, peixe) ou evitar a descongelação de determinados géneros alimentícios à temperatura ambiente antes da sua confeção.

Nome e morada da entidade responsável pela rotulagem

A entidade que lança o produto no mercado é a responsável pela rotulagem, e poderá ser o próprio fabricante, o embalador ou ainda o importador estabelecido na União Europeia (IFN/ANIA, 2009). Esta é responsável por toda a informação que consta no rótulo do género alimentício (Regulamento (UE) n.º 1169/2011), e o seu nome e morada devem ser mencionados em todos os rótulos, de modo a que o consumidor saiba quem contactar em caso de reclamação ou obtenção de informações adicionais do produto (DG SANCO, 2007).

País de origem ou local de proveniência

Embora a indicação do país de origem ou local de proveniência não seja um requisito que garanta a segurança do alimento, esta é uma menção que pode trazer vantagens para o consumidor, pois permite-lhe conhecer com mais detalhe as características do produto e fazer escolhas informadas, como quando pretende, por exemplo, estimular a produção local.

Legalmente, a indicação da origem dos produtos no rótulo apenas é exigida num leque limitado de géneros alimentícios. Contudo, algumas empresas do sector optam por indicá-la a título voluntário, numa tentativa de captar a atenção do consumidor (Regulamento (UE) n.º 1169/2011).

Menções complementares obrigatórias

Para além do que foi anteriormente referido, há outras informações que devem constar no rótulo de determinados géneros alimentícios. São exemplos as frases presentes nos rótulos de alimentos contendo edulcorantes, bebidas que contêm elevado teor de cafeína, alimentos com cafeína adicionada ou alimentos embalados em atmosfera protetora. Estas menções visam assegurar a escolha informada dos consumidores, a sua saúde e a utilização segura de géneros alimentícios (Regulamento (UE) n.º 1169/2011).

O título alcoométrico volúmico, quando superior a 1,2%, também é de indicação obrigatória no rótulo de bebidas e uma menção de extrema importância tendo em conta os efeitos nocivos do álcool (Regulamento (UE) n.º 1169/2011).

Declaração nutricional

A informação nutricional dá a conhecer as características de composição do alimento, pois descreve o seu valor nutricional - enumeração do valor energético e das quantidades de nutrientes, como proteínas, lípidos, hidratos de carbono e sal (DGFCQA, 2002).

A modificação do padrão de consumo alimentar nos últimos 30 anos tem contribuído para o aumento de algumas doenças relacionadas com a alimentação, cujas taxas têm aumentado excessivamente. Assim, o teor de calorias ingeridas está relacionado com a obesidade, o teor de gorduras saturadas com as doenças cardiovasculares, o sal com a hipertensão arterial e o açúcar com a diabetes. A relação entre regimes alimentares e a saúde é uma temática reconhecida pela Organização Mundial de Saúde (WHO/FAO, 2003). Paralelamente tem aumentado o interesse dos consumidores pelas propriedades dos alimentos e para além de uma alimentação segura, exigem também uma alimentação nutritiva. É um facto que a correta alimentação não se pode impor, mas a informação veiculada nos rótulos pode ajudar o consumidor e fazer melhores escolhas (CE, 2005).

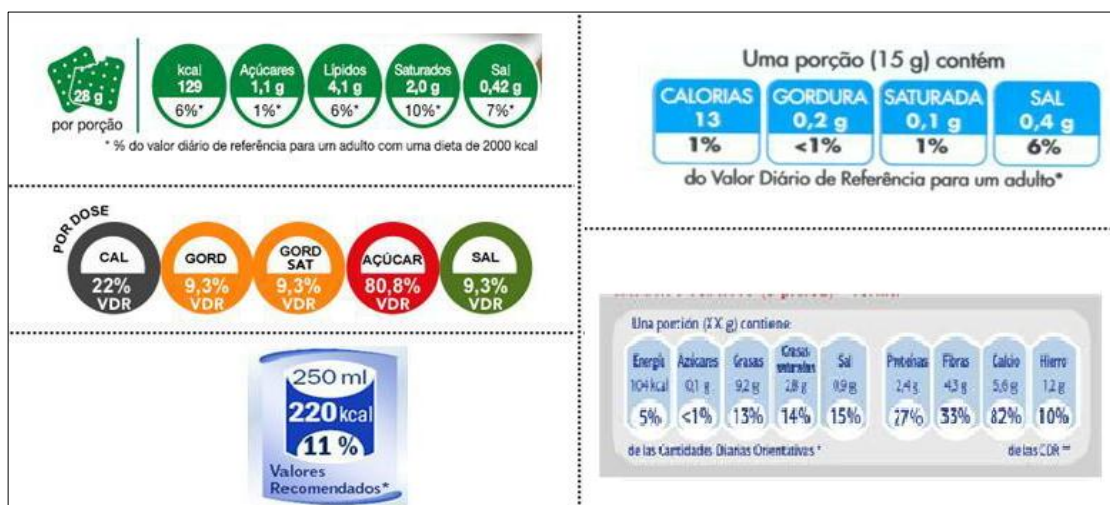
A menção do valor energético e das quantidades de nutrientes por 100 g (ou 100 ml) permite a comparação dos produtos apresentados em embalagens de diferentes dimensões em relação aos elementos declarados (DGFCQA, 2002); por vezes estes valores são também indicados por dose ou porção de alimento, que reflete a quantidade de produto que expectavelmente é consumido numa refeição ou momento de consumo (FIPA, 2006). Adicionalmente, a energia e os elementos nutricionais também podem ser expressos em percentagem de doses de referência por 100 g (ou 100 ml) e/ou por dose ou unidade de consumo (Regulamento (UE) n.º 1169/2011). As doses de referência (DR) são os níveis de

energia e nutrientes que em média um adulto deve ingerir diariamente, no âmbito de uma dieta equilibrada. Embora as necessidades individuais variem com fatores como a idade, o género ou o nível de atividade física, a expressão dos elementos nutricionais em DR é uma boa orientação para o consumidor no que respeita à contribuição do género alimentício relativamente ao valor recomendado de energia e de determinados nutrientes (FIPA, 2006).

Algumas empresas do sector alimentar optam por apresentar no rótulo informação nutricional repetida ou declaração nutricional na parte da frente da embalagem ("*Front-of-pack nutrition labelling*"). Este sistema que pode ser apresentado em diversos formatos (Figura 4) consiste na repetição de alguns elementos nutricionais importantes no campo de visão principal da embalagem, através de uma representação gráfica e simples, e permite ao consumidor ter acesso imediato à informação nutricional (Caldeira, 2011).

Embora a rotulagem nutricional possa ser um auxílio numa escolha alimentar consciente, é fundamental que o consumidor tenha conhecimentos básicos de nutrição e das características nutritivas de alimentos, o que pode ser conseguido através da realização de campanhas de educação e informação junto do consumidor.

Figura 4: Exemplos da forma como a informação nutricional está repetida ou "Front-of-pack nutrition labelling" (adaptado de Caldeira, 2011).



Outras informações

Para além do que é abrangido pelas leis da rotulagem geral e nutricional, os rótulos podem ainda veicular outras informações, como o preço, símbolos oficiais de qualidade e certificação, indicação da presença de organismos geneticamente modificados (OGM), presença de alegações nutricionais ou de saúde, entre outros.

Os símbolos oficiais de qualidade, como a denominação de origem protegida (DOP), a indicação geográfica protegida (IGP) ou os produtos biológicos, são rigorosamente regulamentados e uma mais-valia para os consumidores na medida em que são uma

garantia de qualidade e de determinados atributos destes produtos (DG SANCO, 2007; IFN/ANIA, 2009).

A indicação da presença de OGM ou substâncias produzidas a partir de OGM é outra menção que permite aos consumidores fazerem escolhas esclarecidas, garantindo o fornecimento de informação completa (Regulamento (CE) n.º 1830/2003).

As alegações nutricionais e de saúde fornecem ao consumidor informações acerca de propriedades nutricionais ou que relacionem o alimento e a saúde, respetivamente. Estas alegações acabam por complementar a informação quantitativa fornecida pela declaração nutricional. Sendo esta dirigida aos consumidores, Martins (2007) defende a importância de fornecer dados de natureza qualitativa, para que a mensagem seja mais facilmente perceptível.

4.2.2. Atitude e opinião dos consumidores face à rotulagem

Têm sido realizados vários estudos para avaliação do comportamento e da opinião dos consumidores face aos rótulos de géneros alimentícios. De uma maneira geral indicam que há hábito de leitura e que é atribuída importância à informação do rótulo. De igual modo concluem que há dificuldade de interpretação correta de toda a informação veiculada, sendo percecionada a necessidade de mudança.

Hábito de leitura e importância atribuída aos rótulos

Um estudo recente realizado em 2009, sobre a atitude dos consumidores face à rotulagem (FSAI, 2009) visando o hábito e a frequência de leitura dos rótulos, revelou que 44% dos consumidores lê sempre ou frequentemente, 29% lê às vezes e 27% não lê ou lê raramente. A comparação com estudos anteriores feitos pela mesma entidade mostra que há uma tendência crescente na leitura de rótulos. Da totalidade dos inquiridos, apenas 3% acha que o rótulo não é informativo, o que prova que embora cerca de um quarto dos consumidores não o leia, a sua função é desempenhada de modo considerável. O mesmo estudo revelou a atribuição de particular importância aos rótulos quando adquirem o produto pela primeira vez, quando se pretende evitar a ingestão de alergénios e ainda para consulta da informação nutricional, prazo de validade, origem ou condições de utilização. Quanto às razões para a não leitura do rótulo, prevalecem o conhecimento prévio do produto, a falta de tempo, a não atribuição de importância aos rótulos ou o excesso de informação que estes contêm (FSAI, 2009). Alguns destes resultados são sobreponíveis aos obtidos num projeto realizado em Portugal entre 2003 e 2007, que pretendeu avaliar as atitudes e comportamentos do consumidor português perante a rotulagem (Cunha & Moura, 2008). Os autores desse estudo concluíram que muitos portugueses leem os rótulos, e que quando

não o fazem invocam razões como conhecimento prévio do produto, falta de tempo, dificuldade de leitura devido a insuficiente tamanho de letra e desinteresse geral.

Quanto aos itens mais consultados, o estudo efetuado pela FSAI (2009) concluiu que a leitura da informação nutricional, lista de ingredientes, alergénios e prazo de validade se sobrepõe à consulta das restantes menções, e que em relação ao grau de importância, o prazo de validade, a lista de ingredientes e a denominação do produto prevalecem (de referir que a declaração nutricional não tenha sido incluída nesta parte do inquérito). A quantidade líquida e a declaração do título alcoométrico volúmico são os itens com menor grau de importância no ponto de vista dos consumidores.

Segundo a Organização Europeia de Consumidores (BEUC, 2005), no momento da decisão de compra o preço, o prazo de validade e a marca mostraram ser as menções mais consultadas, e em casa, os consumidores parecem não perder muito tempo a ler informação veiculada, para além da consulta das condições de utilização.

No que respeita à rotulagem nutricional, vários estudos mostram que há um interesse generalizado, ainda que variável com o consumidor e com o tipo de produtos, na obtenção dessa informação (Grunert & Wills, 2007). Na União Europeia os consumidores do Reino Unido e Holanda parecem ser mais interessados do que os consumidores da França, Grécia e Espanha (DG SANCO, 2005); além disso os consumidores acham mais relevante a presença de declaração nutricional em alimentos processados do que em produtos frescos como frutas, legumes e carne. Num inquérito realizado a consumidores pela BEUC (2005), 81% dos inquiridos assume a rotulagem nutricional como uma importante fonte de informação nutricional, a par daquela veiculada através dos *media* (televisão, jornais e revistas). Também o estudo realizado pela FSAI (2009) reporta que 87% dos inquiridos atribui um elevado grau de importância à rotulagem nutricional.

Embora os consumidores mostrem interesse pelas informações sobre as propriedades e atributos nutricionais, estes não são prioritários na escolha de alimentos. Os principais fatores determinantes na decisão de compra são o sabor (52%), a preferência familiar pelo produto (13%), o preço (11%) e só depois as características nutricionais (8%) (Grunert, Fernández-Celemín, Wills, Bonsmann & Nureeva, 2010).

A taxa de leitura da informação nutricional apresenta grande variabilidade nos estudos efetuados e tende a ser superior se o produto está a ser comprado pela primeira vez (Grunert & Wills, 2007). Mclennon (2002), determinou a frequência de leitura da declaração nutricional e concluiu que os consumidores têm maior hábito de leitura quando adquirem novos produtos (81% dos inquiridos leem sempre ou quase sempre) do que em relação a produtos que adquirem com mais frequência (a taxa de leitura baixa para cerca de 50%). Outro estudo mostra que dos consumidores que usam a informação nutricional, apenas 25% o fazem na maior parte dos alimentos que compra; os restantes 75% apenas leem a

informação nutricional de alimentos específicos ou que desconhecem (Monteiro, Coutinho & Recine, 2005).

Quanto às razões que os levam a não consultar a declaração nutricional, alegam já conhecer a informação, não a compreender ou não ter motivação para a ler (Monteiro et al., 2005). Grunert et al. (2010), confirmam que a falta de motivação é uma das principais razões para não usar a rotulagem nutricional, pois a taxa de consulta desta informação é muito inferior à taxa de consumidores que têm facilidade em usá-la. Esta desmotivação poder-se-á dever, por exemplo, ao pouco interesse por uma alimentação saudável ou à falta de conhecimentos nutricionais. Os mesmos autores defendem que a utilização e compreensão dos rótulos nutricionais estão ligadas à informação que pode ser obtida em debates públicos sobre o tema e que influenciarão a atitude e o comportamento das pessoas.

Principais problemas: necessidade de mudança

Marins et al. (2008), concluíram que os rótulos geram muitas vezes dúvidas ou mesmo insatisfação em relação à informação que veiculam, e que os principais problemas apontados pelos inquiridos são o uso de linguagem técnica e de abreviaturas, a falta de explicitação relativamente aos alergénios e o uso de letras com pouco legibilidade.

O tamanho de letra é sem dúvida uma limitação à leitura de rótulos por muitos consumidores. É de opinião geral que a letra é pequena, e muitas vezes de impossível leitura, sendo defendido que pelo menos a informação mais importante deve ser apresentada com tamanho de letra superior (DG SANCO, 2005). No estudo já referido, realizado pela BEUC (2005) cerca de dois terços dos inquiridos sugerem a melhoria da apresentação da lista de ingredientes, principalmente no que respeita à legibilidade (aumento do tamanho de letra e clareza).

Em relação ao modo atual de indicação dos alergénios (de acordo com a atual Diretiva basta indicar o nome do alergénio, nomeadamente na lista de ingredientes), os consumidores demonstram, de um modo geral insatisfação. Cornelisse-Vermaat et al. (2007), inquiriram um grupo de pessoas alérgicas com o objetivo de avaliar a proteção e a segurança dos consumidores suscetíveis face à prática atual, bem como a eventual implementação de mudanças na legislação. Todos os participantes relataram problemas no que respeita à rotulagem de alergénios, principalmente em termos de legibilidade e visibilidade, uso de terminologia confusa e dificuldade em encontrar a indicação de alergénios, afirmando sentir insegurança na aquisição de alimentos. Sugeriram destaque aos alergénios e definição de um local padrão no rótulo, de modo a facilitar a sua leitura e localização.

Outra sugestão de mudança consiste na indicação de alergénios e substâncias que causam intolerâncias no caso de alimentos não pré-embalados ou fornecidos na restauração (DG SANCO, 2005). Mills et al. (2004), afirmaram ser urgente abrangê-los na legislação, pois são os géneros alimentícios mais propensos a causar graves reações alérgicas, representando um risco considerável para o consumidor.

Relativamente aos avisos de precaução, como “pode conter...” ou “pode conter vestígios de...” existente facultativamente nalguns rótulos, concluiu-se que muitos consumidores alérgicos os ignoram ou os acham indesejáveis; apenas uma pequena percentagem de inquiridos acha essa informação útil, e evita o consumo dos alimentos no caso de estar presente (Barnett et al., 2011). Cornelisse-Vermaat et al. (2007), também concluíram que estas menções facultativas não são vistas na generalidade positivamente, por causar restrições muitas vezes desnecessárias na dieta, causando simultaneamente insegurança na escolha de alimentos. Os autores defendem que é de maior importância a realização de avaliações de risco no que respeita à contaminação de alimentos com potenciais alergénios, por parte dos produtores.

Relativamente à indicação de origem, os consumidores defendem a sua importância, principalmente nos rótulos de carne fresca das várias espécies. No inquérito realizado pela FSAI (2009) cerca de um quarto dos inquiridos são da opinião que a indicação de origem deve ser obrigatória no rótulo da totalidade dos alimentos e 80% é a favor da sua obrigatoriedade no caso de carne não-transformada. Noutro estudo que abordou quais as informações que os consumidores gostariam de ver na rotulagem da carne, a origem foi o item classificado como de maior importância (Bernués, Olaizola & Corcoran, 2003). Este ensejo dos consumidores pode justificar-se pelo “nacionalismo de alimentos” que se aplica especialmente a produtos frescos (existe a sensação de proximidade e de práticas de produção mais autênticas) ou por ser possível a rejeição de carne oriunda de países afetados pelas crises alimentares (DS SANCO, 2005).

Quanto à declaração nutricional, muitos consumidores não concordam com a forma como esta é apresentada atualmente (BEUC, 2005). De igual modo têm-se manifestado confusos e descontentes com a variabilidade da informação (Grunert & Wills, 2007) e acham prioritário a uniformização da forma de apresentação da declaração nutricional, que se poderá traduzir numa maior facilidade de comparação entre produtos (FSAI, 2009). Os inquiridos defendem ainda a melhoria da legibilidade através do aumento do tamanho da letra e o uso de termos conhecidos e “não-científicos” para fazer referência a nutrientes. Por exemplo, no estudo efetuado pela FSAI (2009), 73% dos inquiridos afirma preferir a indicação da quantidade de sal, em vez da indicação da quantidade de sódio, embora achem aceitável ser feito referência à quantidade desses dois elementos nutricionais.

A declaração nutricional repetida disponibilizada na parte da frente da embalagem é uma ferramenta frequentemente usada para comparar produtos, e embora os esquemas usados sejam na generalidade compreendidos pelos consumidores, a coexistência de diferentes formatos no momento da compra causa alguma dificuldade de interpretação, que é minimizada quando há elementos em comum nos vários modelos (Malam, S., Clegg, S., Kirwan, S., McGinigal, S. & BMRB Social Research, 2009; Draper et al., 2011). Estes resultados sugerem a necessidade de uniformizar os esquemas adotados, embora não haja unanimidade na escolha do modelo preferido (Grunert & Wills, 2007; Malam et al., 2009). Um estudo qualitativo realizado pela Comissão Europeia em 28 países avaliou a reação dos consumidores face à proposta de elaboração de um código europeu comum para a rotulagem. A ideia foi aceite positivamente e elogiado pela maioria dos inquiridos em todos os países. Estes defenderam a “harmonização” da informação, do conteúdo e da apresentação que atualmente são muito díspares. Acreditam que tornará mais fácil a comparação entre produtos, incluindo marcas nacionais e estrangeiras e que a maior transparência, clareza e simplicidade trarão mais confiança aos consumidores e um incentivo à honestidade dos produtores (DG SANCO, 2005).

4.3. Rotulagem e as Indústrias Alimentares

A rotulagem também é vista como um meio potencial de favorecimento de interesses da indústria alimentar. Para além de uma forma de demonstrar que há cumprimento da legislação, poderá estimular o consumo através de estratégias de marketing (Marins, 2009). No momento da decisão de compra, os consumidores valorizam essencialmente a qualidade e o preço (Santos, 2008). Os atributos de qualidade envolvem fatores desde a produção até ao momento de comercialização, e estendem-se à informação presente no rótulo. Um consumidor satisfeito torna-se fiel ao produto consumido, o que contribui para o aumento na sua venda.

Assim, o rótulo e a própria embalagem são meios que podem influenciar a escolha dos consumidores no momento da decisão de compra (Gast, 2004). Um estudo demonstrou que a informação contida no rótulo é o elemento mais importante, embora outros fatores como a cor, a forma e a tecnologia da embalagem tenham também influência na decisão (Estiri, Hasangholipour, Yazdani, Nejad & Rayej, 2010).

Outra vantagem que a rotulagem traz às empresas do sector alimentar é o auxílio na garantia da rastreabilidade, pela informação que veicula (Monteiro et al., 2007). A indicação do lote, bem como o nome e morada da entidade responsável pela rotulagem e o prazo de validade, permitem que seja seguido o trajeto do género alimentício desde a sua origem ao consumidor final, bem como que seja retirado do mercado no caso de ser detetada alguma

não conformidade ou perigo para a população. De acordo com o Regulamento (CE) n.º 178/2002 a rastreabilidade é a capacidade de detetar a origem e de seguir o rasto de um género alimentício, de um alimento para animais, de um animal produtor de géneros alimentícios ou de uma substância, destinados a ser incorporados em géneros alimentícios ou em alimentos para animais, ou com probabilidades de o ser, ao longo de todas as fases da produção, transformação e distribuição. É um requisito obrigatório em todas as empresas do sector, e cada vez mais importante tendo em conta o alargamento dos mercados mundiais. Para além de ser um requisito legal, a rastreabilidade melhora a fiabilidade dos rótulos, bem como a sua credibilidade (Monteiro et al., 2007).

Para que a rotulagem possa representar todas as vantagens que lhes estão associadas, é necessário um compromisso por parte dos operadores da indústria em rotular os géneros alimentícios em conformidade com os requisitos legais implícitos. Teoricamente, a conformidade dos rótulos disponíveis ao consumidor depende do simples cumprimento da legislação vigente. Mas na prática, o que se verifica é a não conformidade de muitos produtos em comercialização. Por exemplo, Monteiro et al. (2007) avaliaram o grau de conformidade da rotulagem de géneros alimentícios de origem animal face à legislação nacional e comunitária: quase metade dos rótulos dos produtos analisados apresentou pelo menos uma não conformidade face à legislação vigente; dos sectores analisados (carne, produtos da pesca e ovos) o sector da carne foi o que apresentou menor taxa de não conformidades (38%), seguindo-se o sector dos produtos da pesca (55%) e dos ovos (93%). Também Smith (2010) avaliou a conformidade da rotulagem de algumas categorias de alimentos face à legislação em vigor: dos 52 rótulos analisados, apenas 19% apresentam rótulos totalmente conformes; quase todos os requisitos avaliados apresentaram não conformidades, sendo a tabela nutricional a mais expressiva (61%).

Algumas das razões apontadas para estes resultados foram a dispersão, ambiguidade, dificuldade de interpretação e contradição da legislação (Monteiro et al., 2007; Smith, 2010). Os autores destes estudos concluíram que é importante melhorar a legislação e tornar a fiscalização mais eficiente como forma de garantia da proteção dos consumidores.

5. Novo Regulamento relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios

Harmonização e informação são hoje os dois conceitos-chave da rotulagem de géneros alimentícios. Harmonização, pela necessidade de aproximar as legislações dos Estados-Membros. Informação, no que se refere à natureza e às características dos alimentos (Martins, 2007). Embora a legislação relativa à rotulagem criada nos últimos doze anos seja bastante avançada e exaustiva, e com regras muito rigorosas e pertinentes, tem-se verificado a necessidade de simplificar e clarificar a lei, de forma a eliminar lacunas existentes e dar resposta ao crescente interesse do consumidor (Martins, 2007).

5.1. Como surge o Regulamento (UE) n.º 1169/2011?

A livre comercialização de alimentos no Mercado Único, e simultaneamente a garantia da segurança e saúde dos consumidores, a proteção do ambiente e a proteção do interesse público, constitui uma das prioridades estabelecidas pela Comissão Europeia (Bettencourt, 2007). Com o objetivo de simplificar e adaptar a legislação comunitária desde a preparação da sua proposta até à aplicação pelos Estados-Membros, a Comissão publicou em 2002 o plano de ação "Simplificar e melhorar o ambiente regulador". Um dos pontos-chave deste plano consiste em redigir a legislação de um modo menos complexo, de forma a torná-la de fácil aplicação pelos Estados-Membros e operadores a que se destina (CCE, 2002). Neste plano de ação, a Comissão comprometeu-se a clarificar a escolha dos instrumentos jurídicos, limitando as Diretivas, tanto quanto possível, ao quadro geral (estabelecendo objetivos, prazos e elementos essenciais da legislação). O uso do Regulamento ficou reservado para ações que exijam uniformidade de aplicação nos Estados-Membros. A Comissão comprometeu-se ainda neste plano a não sobrecarregar as propostas legislativas, estando consciente que a legislação é muitas vezes de difícil compreensão e aplicação (CCE, 2002).

A revisão da legislação comunitária em matéria de rotulagem geral e nutricional foi incluída neste programa de trabalho que visa a "simplificação" (CCE, 2008a). Em 2002 a Comissão iniciou a revisão da legislação europeia sobre rotulagem, com o objectivo-base de substituir as Diretivas existentes por uma regulamentação atualizada, simplificada e que reduzisse os encargos para a indústria. Inicialmente a Comissão promoveu um estudo para avaliar a sua consistência com a política europeia, de onde se concluiu ser fundamental melhorar as regras relativas aos alergénios, denominação de origem, durabilidade, instruções e condições de uso, rotulagem nutricional, entre outras (Dias, 2007).

Entretanto, em 2006, a Direção-Geral da Saúde e da Proteção do Consumidor (DG SANCO) lançou uma consulta pública sobre a rotulagem. O documento de consulta elaborado visava a identificação de objetivos estratégicos para estabelecer a mudança, bem como a obtenção de uma visão global da situação relativa à rotulagem. Resultaram 175 respostas, não só de Estados-membros e de indústrias do sector, mas também de organizações de consumidores, organizações de saúde e respostas individuais (DG SANCO, 2006). Embora alguns assuntos não tenham sido consensuais entre as várias partes interessadas, o processo de consulta demonstrou que certas questões necessitavam de revisão (CCE, 2008a).

No decurso dos debates acerca da necessidade de mudança da legislação, também a indústria alimentar europeia expressou a sua opinião, afirmando que a revisão da legislação deveria ser baseada em estudos científicos sobre o nível de compreensão dos consumidores, que deveria haver compilação de toda a legislação num só documento e que apenas deveria ser obrigatório declarar na embalagem a informação que é realmente essencial, podendo a restante informação ser prestada voluntariamente (Dias, 2007). Segundo a FIPA, o novo Regulamento é fundamental e o balanço final deverá ser o reforço do direito do consumidor a uma escolha cada vez mais esclarecida. Contudo, deve evitar encargos desnecessários aos operadores do sector, pois qualquer alteração a fazer nos rótulos traduz-se em custos elevados para as empresas (Queiroz, 2011). É importante que a indústria alimentar esteja, por um lado, consciente das alterações a introduzir nos rótulos, e que por outro lado faça uma gestão adequada dos *stocks* dos mesmos, de forma a minimizar prejuízos.

Tendo em conta a necessidade de revisão da legislação referente à rotulagem, a Comissão enviou no início de 2008, ao Parlamento Europeu e ao Conselho, uma proposta de Regulamento. Juntamente com esta proposta, a Comissão emitiu relatórios da avaliação do impacto sobre questões de rotulagem geral e nutricional. Estes relatórios foram criados com base nos resultados obtidos nas consultas públicas realizadas, e foram consideradas várias opções para resolução dos problemas encontrados face à legislação e os respetivos impactos. As intervenções consideradas foram a desregulamentação, a adoção de legislação nacional e revogação da comunitária, a adoção de abordagens não legislativas alternativas e ainda a adoção de legislação comunitária. Apenas a última opção foi considerada viável, de forma a ir ao encontro do grande objetivo da Comunidade - obtenção de um elevado nível de defesa do consumidor. Quanto ao impacto da adoção de legislação comunitária na indústria do sector alimentar, concluiu-se que poderia ser minimizado prevendo períodos de transição alargados, de modo a que os rótulos possam ser alterados durante o ciclo normal de alteração (Alves, 2011; CCEa, 2008; CCE, 2008b).

O Parlamento Europeu e o Conselho emitiram, respetivamente em Junho de 2010 e Fevereiro de 2011 a sua posição relativa à primeira leitura da proposta apresentada pela

Comissão. Após três anos de negociações entre as três partes, o Parlamento votou, em segunda leitura, algumas alterações ao texto da posição do Conselho (Julho de 2011). O Conselho votou favoravelmente nessas alterações, tendo sido aprovado o Regulamento (UE) n.º1169/2011 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 25 de Outubro de 2011 relativo à prestação de informação aos consumidores sobre os géneros alimentícios (Alves, 2011).

5.2. Porque surge, em que se baseia, o que altera e o que revoga?

O Regulamento (UE) n.º1169/2011 estabelece os princípios, os requisitos e as responsabilidades gerais que regem a informação sobre os géneros alimentícios, e em particular, a sua rotulagem. É aplicável a todos os produtos destinados ao consumidor final, incluindo os que são fornecidos por estabelecimentos de restauração coletiva e os que se destinam a ser fornecidos a esses estabelecimentos, sem prejuízo dos requisitos de rotulagem previstos em legislação vertical.

Os dois grandes objetivos do novo Regulamento são:

- Assegurar o bom funcionamento do mercado interno;
- Servir os interesses dos cidadãos, isto é, estabelecer uma base para garantir um elevado nível de defesa do consumidor.

Com o objetivo de assegurar o correto funcionamento do mercado interno, o Regulamento simplifica a legislação, garante a segurança jurídica e reduz a carga administrativa. Isto é, funde num único diploma legislativo as Diretivas sobre a rotulagem geral e nutricional, e revoga toda a legislação que é integrada no presente Regulamento. Os atos horizontais revogados por este Regulamento são:

- Diretiva 87/250/CEE da Comissão, relativa à menção do teor alcoólico, em volume, na rotulagem das bebidas alcoolizadas destinadas ao consumidor final;
- Diretiva 90/496/CEE do Conselho, relativa à rotulagem nutricional dos géneros alimentícios;
- Diretiva 1999/10/CE da Comissão, que prevê derrogações à Diretiva 79/112/CEE no que respeita à rotulagem de géneros alimentícios;
- Diretiva 2000/13/CE do Parlamento Europeu e do Conselho, relativa à aproximação das legislações dos Estados-Membros respeitantes à rotulagem, apresentação e publicidade dos géneros alimentícios;
- Diretiva 2002/67/CE da Comissão, relativa à rotulagem dos géneros alimentícios que contêm quinino e dos géneros alimentícios que contêm cafeína;

- Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comissão, relativo à rotulagem de alimentos e ingrediente alimentares aos quais foram adicionados fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois e/ou ésteres de fitoestanol;

- Diretiva 2008/5/CE da Comissão, relativa à inclusão na rotulagem de determinados géneros alimentícios de outras indicações obrigatórias para além das previstas na Diretiva 2000/13/CE.

Para além dos atos revogados, o Regulamento (UE) n.º1169/2011 altera os Regulamentos (CE) n.º1924/2006 e (CE) n.º1925/2006 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativos, respetivamente, às alegações nutricionais e de saúde sobre os alimentos e à adição de vitaminas, minerais e outras substâncias. Sempre que os Regulamentos remetiam para a Diretiva 90/496/CEE, passam a remeter para o Regulamento (UE) n.º1169/2011.

Com o intuito de servir os interesses dos cidadãos, o Regulamento atualiza a legislação, tendo em conta que as disposições-base relativas à rotulagem geral datam, na sua maior parte, de 1978 e que as disposições relativas à rotulagem nutricional, datam, na sua maioria, de 1990. Para definição das alterações introduzidas, foram tidos em conta vários aspetos. Por um lado, é fundamental permitir aos consumidores fazer escolhas informadas, atendendo que a alimentação e a saúde são temas de interesse para o público em geral; a legislação em matéria de informação dos géneros alimentícios deverá, portanto, adaptar-se às novas exigências dos consumidores neste domínio e a informação obrigatória deverá ser unicamente a que permita a identificação e utilização correta dos alimentos. Por outro lado, é fundamental, para além da harmonização da legislação nos vários Estados-Membros (permitindo a livre circulação dos produtos), a clara definição do modo como a informação deve ser prestada, de modo a minimizar a livre escolha dos operadores (Regulamento (UE) n.º1169/2011).

Apesar de serem mantidos os objetivos iniciais da legislação e os principais elementos do rótulo, este novo Regulamento torna a informação mais clara e uniforme nos diversos países; espera-se uma maior consciencialização sobre a importância da informação por partes dos consumidores e das empresas, aliado a uma maior responsabilização dos operadores económicos nesta temática (FIPA, 2011).

5.3. Estrutura base do Regulamento

Sendo o Regulamento uma norma jurídica comunitária, apresenta uma estrutura-tipo semelhante a todas as outras, sendo constituído por título, preâmbulo, dispositivo e anexos (Bettencourt, 2007).

O preâmbulo, parte compreendida entre o título e o dispositivo, corresponde ao conjunto de citações e considerandos, que contêm a fundamentação do ato, e é constituído por

cinquenta e nove pontos. O dispositivo é a parte normativa do ato, e é constituída por cinquenta e cinco artigos, agrupados em sete capítulos (Bettencourt, 2007; Regulamento (UE) n.º 1169/2011):

- Capítulo I: Disposições gerais (inclui objeto, âmbito de aplicação e definições);
- Capítulo II: Princípios gerais da informação sobre os géneros alimentícios;
- Capítulo III: Requisitos gerais relativos à informação sobre géneros alimentícios e responsabilidades dos operadores das empresas do sector alimentar;
- Capítulo IV: Informação obrigatória sobre os géneros alimentícios;
- Capítulo V: Informações voluntárias sobre os géneros alimentícios;
- Capítulo VI: Medidas nacionais;
- Capítulo VII: Disposições de execução, disposições de alteração e disposições finais.

O capítulo IV especifica a informação obrigatória da rotulagem, e é constituído por três secções: a primeira diz respeito ao conteúdo da rotulagem e respetiva forma de apresentação; a segunda pormenoriza as disposições de cada menção obrigatória da rotulagem geral; a terceira inclui as disposições relativas à declaração nutricional. Os quinze anexos que se seguem ao dispositivo reúnem os elementos técnicos do ato (isto é, as regras pormenorizadas e/ou específicas), e contêm juntamente com o conteúdo do capítulo IV a maioria das alterações da lei da rotulagem.

5.4. Alterações introduzidas na lei da rotulagem

Embora os pilares principais da rotulagem se mantenham, o Regulamento introduz alterações, com o objetivo de se adaptar às novas exigências dos consumidores. Para além dessas alterações, o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 clarifica o quadro de responsabilidades dos diferentes operadores de empresas do sector alimentar no domínio da rotulagem, embora essas responsabilidades correspondam ao especificado no Regulamento (CE) n.º 178/2002. Desta forma, é referido que a responsabilidade pela informação sobre os géneros alimentícios se estende, para além da entidade responsável pela rotulagem, aos operadores das empresas retalhistas ou de distribuição. Embora estas empresas não tenham influência direta sobre a informação que consta nos rótulos de géneros alimentícios pré-embalados, não deverão fornecer produtos não conformes em matéria de rotulagem. O novo Regulamento introduz ainda novas definições, algumas das quais são remetidas para outras normas comunitárias já existentes (por exemplo, os conceitos de legislação alimentar e género alimentício).

Com a finalidade de listar as alterações impostas pelo Regulamento, realizou-se um estudo comparativo com a legislação nacional e comunitária até então existente. No Anexo 1 são indicados todos os documentos consultados para realização desse estudo.

5.4.1. Alterações relativas à rotulagem geral

As alterações relativas à rotulagem geral surgiram essencialmente para informar o consumidor acerca das características reais e das propriedades dos géneros alimentícios que estão à sua disposição. Após o cruzamento de informação que consta nos vários documentos legislativos, foi possível concluir que as principais alterações introduzidas na rotulagem geral de géneros alimentícios pré-embalados são as seguintes:

- **Tamanho de letra:** é imposto um tamanho mínimo de letra para as menções denominação do género alimentício, lista de ingredientes e quantidade de certos ingredientes, alergénios, quantidade líquida, prazo de validade, condições de conservação e utilização, entidade responsável pela rotulagem, país de origem ou local de proveniência, título alcoométrico volúmico e declaração nutricional, sempre que estas sejam de menção obrigatória. O tamanho dos caracteres (cuja referência é a altura da letra “x”) varia de acordo com o tamanho da superfície maior da embalagem, e deverá ser maior ou igual a 1,2 milímetro (mm) ou a 0,9 mm, consoante a superfície maior seja superior ou inferior a 80 centímetro quadrado (cm²), respetivamente. A legislação anterior apenas exigia que as menções obrigatórias fossem claramente legíveis, sem definir ao certo legibilidade;

- **Apresentação de menções obrigatórias:** as menções que devem figurar no mesmo campo visual passam a ser apenas a denominação do género alimentício, a quantidade líquida e o título alcoométrico volúmico, deixando de ser exigido que o prazo de validade conste também no mesmo campo visual;

- **Venda à distância:** em situações de venda de géneros alimentícios pré-embalados mediante técnicas de comunicação à distância, de que é exemplo a venda de produtos via internet, passa a ser obrigatório disponibilizar ao consumidor, antes da conclusão da compra, a informação que consta no rótulo à exceção do prazo de validade;

- **Modo de indicação dos alergénios:** até agora a legislação apenas exigia que os alergénios fossem indicados no rótulo, com uma referência clara ao nome dessa substância, exceto nos casos em que a denominação do produto fizesse referência à sua presença.

O Regulamento (UE) n.º 1169/2011 estabelece regras para o modo de indicação de alergénios ou substâncias que provoquem intolerâncias, impondo que essas substâncias sejam claramente indicadas na lista de ingredientes, e nela realçadas através de uma grafia diferente; se vários ingredientes forem derivados de um mesmo alergénio, devem ser todos indicados. Se o rótulo não tiver lista de ingredientes, os alergénios deverão ser indicados após o termo “Contém...”. Continua a não ser necessário fazer referência aos alergénios caso a denominação do género alimentício faça uma referência clara à substância ou ao produto em causa.

- Data de durabilidade mínima: nos gelados alimentares em doses individuais, bem como em refrigerantes sem álcool, sumos e néctares de frutos e bebidas alcoolizadas em recipientes superiores a 5 Litro (L), destinados a ser entregues a estabelecimentos de restauração coletiva, passa a ser obrigatório a indicação da data de durabilidade mínima;

- Data-limite de consumo: o novo Regulamento impõe que a data-limite de consumo seja indicada em cada porção individual pré-embalada. Ou seja, em embalagens constituídas por duas ou mais pré-embalagens, e cujo género alimentício seja microbiologicamente muito perecível, passa a ser obrigatório a indicação do prazo de consumo em cada embalagem individual.

- Data de congelação: segundo a nova lei da rotulagem, a indicação da data de congelação (se o produto tiver sido congelado mais que uma vez, a data da primeira congelação) de carne, preparados de carne e produtos da pesca não transformados congelados passa a ser obrigatória. O modo de indicação da data é também mencionado no Regulamento: deve ser composta pelo dia, mês e ano e deve constar a menção “Congelado em”, acompanhada da própria data ou de uma referência ao local onde esta é indicada;

- Prazo de validade e condições de conservação: até aqui apenas era exigido a indicação do prazo de validade e das condições de conservação, referentes ao género alimentício tal como apresentado no momento da compra. O novo Regulamento de rotulagem passa a exigir a indicação da validade e do modo de conservação após a abertura da embalagem, sempre que adequado, ou seja, sempre que estas não correspondam às indicadas para o género alimentício encerrado.

- País de origem ou local de proveniência: para além dos produtos cuja legislação vertical impõe a obrigatoriedade de indicar a origem, como por exemplo a carne de bovino e produtos da pesca, e para além dos géneros alimentícios em que tal já era obrigatório segundo a lei da rotulagem (nos casos em que a sua omissão pudesse induzir os consumidores em erro quanto ao verdadeiro local de proveniência), o Regulamento estende essa exigência à carne fresca, refrigerada e congelada de suíno, ovino, caprino e aves. Além disso, exige que no caso de ser indicada a origem de um género alimentício, e em que a do seu ingrediente primário (ingrediente que constitui mais de 50% do produto final) seja diferente, tal seja indicado, ou que alternativamente seja também indicada a sua proveniência. O Regulamento também esclarece as definições de país de origem e de local de proveniência, que não constavam na legislação até então em vigor.

- Menção a constar no rótulo de géneros alimentícios que contêm aspartame/ sal de aspartame e acesulfame: até ao momento, a legislação apenas exigia que a menção “Contém uma fonte de fenilalanina” constasse no rótulo de alimentos que contivessem tais edulcorantes na sua constituição, independentemente da forma como eram indicados na lista de ingredientes. O novo Regulamento mantém a exigência desta menção no caso do aspartame/ sal de aspartame e acesulfame serem designados pela sua denominação

específica. Caso esses edulcorantes sejam apenas designados na lista de ingredientes pelo seu número E (E951 e E962), a menção a constar deverá ser “Contém aspartame (uma fonte de fenilalanina)”;

- Menção a constar no rótulo de géneros alimentícios com cafeína: nas bebidas em que é obrigatório a colocação da menção “Elevado teor de cafeína”, passa também a ser obrigatório mencionar “Não recomendado a crianças nem a grávidas ou lactantes”. Além disso, o novo Regulamento de rotulagem impõe que a menção “Contém cafeína. Não recomendado a crianças nem a grávidas” conste no mesmo campo visual que a denominação de géneros alimentícios (que não sejam bebidas), em que seja adicionada cafeína para fins fisiológicos, e que esta seja seguida da referência ao teor de cafeína.

- Menções que devem acompanhar a denominação do género alimentício: a nova lei da rotulagem introduz cinco menções que devem acompanhar a denominação do produto:

- Menção “descongelado”, em alimentos vendidos descongelados, exceto nos casos em que a descongelação não tenha impacto negativo na segurança ou qualidade do produto, nos casos em que a congelação seja uma etapa tecnologicamente necessária ao processo de produção e no caso do produto descongelado ser um ingrediente presente no produto final;

- Indicação de um ingrediente que seja usado para substituir total ou parcialmente outro ingrediente que os consumidores esperam que seja normalmente utilizado (como por exemplo, a utilização de sucedâneos). Esta indicação deve constar com tamanho mínimo de letra correspondente a 75% da “altura de x” da denominação do produto;

- Indicação da presença de proteínas e respetiva origem, sempre que sejam adicionadas proteínas de diferente origem animal em produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca;

- Indicação da adição de água, quando esta representa mais de 5% do produto acabado, em produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca (incluindo os transformados);

- Menção “carne reconstituída” ou “peixe reconstituído”, em produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca que dando a impressão de ser constituídos por uma única peça são-no por várias, combinadas num todo por outros ingredientes ou outros meios (por exemplo, os “lombos de lagosta” produzidos através da tecnologia de fabrico de *surimi*);

- Designação de tripas para enchidos: o novo Regulamento em matéria de rotulagem torna obrigatório indicar que a tripa para enchidos não é comestível, se for caso disso;

- Designação de nanomateriais artificiais: a nova lei da rotulagem acrescenta o conceito de nanomaterial artificial, definindo-o como qualquer material intencionalmente produzido com dimensões na ordem dos 100 nanómetro (nm) ou menos, ou compostos por diversas partes funcionais, com essas dimensões. O Regulamento exige ainda que, no caso

de existirem ingredientes contidos sob a forma de nanomateriais artificiais, sejam indicados na respetiva lista, devendo figurar a palavra “nano”, entre parêntesis, a seguir ao seu nome;

- Omissão de certas menções obrigatórias: no caso de garrafas de vidro destinadas a ser reutilizadas marcadas de um modo indelével, apenas era obrigatório mencionar a denominação de venda, quantidade líquida e prazo de validade, passando agora a ser obrigatório indicar a presença de alergénios e a declaração nutricional. De igual modo, no caso de embalagens com superfície inferior a 10 cm², passa a ser obrigatório mencionar a presença de alergénios, para além da denominação, quantidade líquida e prazo de validade, devendo ainda ser disponibilizada a lista de ingredientes, quando solicitado pelo consumidor.

No caso de géneros alimentícios não pré-embalados, ou seja, produtos embalados a pedido do consumidor, embalados para venda imediata e produtos apresentados sem pré-embalagem ao consumidor final ou a estabelecimentos de restauração coletiva, o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 apenas impõe a obrigatoriedade de indicação de alergénios, o que também constitui uma alteração da lei da rotulagem. A indicação de outras menções está dependente da decisão adotada por cada Estado-Membro.

5.4.2. Alterações relativas à rotulagem nutricional

As mudanças que ocorreram na legislação relativa à rotulagem nutricional foram bastante significativas, não só como resposta às exigências dos consumidores, mas como necessidade de harmonização da legislação e dos planos que têm sido implementados por parte de organizações do sector alimentar. Estes planos têm permitido uma flexibilidade na escolha dos operadores das empresas na forma como declaram a informação nutricional, o que tem suscitado dúvidas nos consumidores na forma como devem interpretar essa informação. São exemplos dos referidos planos o “Esquema de rotulagem nutricional” aprovado pela Confederação da Indústria Agro-Alimentar Europeia (CIAA) e posteriormente adotado pela FIPA, e o “Guia técnico para utilização do semáforo nutricional no campo de visão principal” adotado pela Food Standards Agency (FSA).

Após o estudo comparativo entre o novo Regulamento e a legislação referente à rotulagem nutricional até então em vigor, conclui-se que as mudanças introduzidas são as seguintes:

- Obrigatoriedade de declarar quantidade de nutrientes: a declaração nutricional era apenas obrigatória em géneros alimentícios que ostentavam alegações nutricionais e de saúde. Por força do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 essa informação estende-se a todos os géneros alimentícios pré-embalados, com exceção dos que são referidos no Anexo 2.

- Definições específicas relativas à rotulagem nutricional: anteriormente, a definição de “declaração nutricional” incluía o sódio, tendo este sido substituído pelo sal. No novo Regulamento surgem ainda as definições de “sal” e de “ácidos gordos trans”;

- Elementos que compõem a declaração nutricional: até agora, os elementos obrigatórios apresentados deveriam pertencer ao Grupo 1 (valor energético, proteínas, lípidos e hidratos de carbono) ou ao Grupo 2 (valor energético, proteínas, hidratos de carbono, açúcares, lípidos, ácidos gordos saturados, fibra e sódio). O novo Regulamento de rotulagem estabelece que a declaração nutricional deve obrigatoriamente incluir os seguintes elementos: valor energético, lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal. O sódio deixa de constar na lista, e a fibra passa a ser de declaração facultativa. No que respeita aos elementos facultativos, a alteração consiste no facto do colesterol deixar de poder constar na declaração nutricional.

- Ordem de apresentação dos elementos nutricionais: a nova lei da rotulagem altera a ordem de apresentação dos elementos nutricionais, exigindo que seja: energia, lípidos (dos quais, saturados, monoinsaturados e polinsaturados), hidratos de carbono (dos quais açúcares, polióis e amido), fibra, proteínas, sal e vitaminas e minerais. Apenas a ordem dos elementos mencionados entre parêntesis se manteve semelhante à legislação anterior;

- Formas de expressão dos elementos nutricionais: na legislação apenas constava que o valor energético e a quantidade dos elementos nutricionais tivessem de ser expressos em 100 grama (g) ou mililitro (ml). Facultativamente poderiam ainda ser expressos por porção ou unidade de consumo. O novo Regulamento prevê também a possibilidade de expressão dos elementos obrigatórios em percentagem das doses de referência (%DR), por 100g ou 100 ml e/ou por porção ou unidade de consumo. Se tal acontecer, deve constar na proximidade da declaração nutricional a menção “Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)”. Embora estas formas de expressão sejam só agora “legisladas”, são já usadas por varias empresas, como resultado dos planos que têm sido implementados por organizações do sector.

- Doses de referência de energia e determinados nutrientes: as DR a utilizar são definidas no novo Regulamento. Por comparação às que eram usadas anteriormente (estabelecidas no plano de rotulagem nutricional da CIAA), constata-se uma alteração da dose de referência de hidratos de carbono, de 270 g para 260 g. O novo Regulamento, apenas define doses de referência para os sete elementos nutricionais obrigatórios, pelo que apenas nestes a percentagem poderá ser referida;

- Menções que podem constar na proximidade da declaração nutricional: o novo Regulamento permite a colocação de uma menção que indique, se for caso disso, que o teor de sal se deve exclusivamente à presença de sódio naturalmente presente; além disso, se o valor energético ou quantidade de nutrientes de um produto for negligenciável, pode optar-

se por remover esses elementos da declaração nutricional, e acrescentar na sua proximidade a menção “Contém quantidades negligenciáveis de...”.

- Informação nutricional repetida: a nova lei da rotulagem prevê, a título facultativo, a repetição de determinados elementos nutricionais. Embora não esteja contemplado na legislação até então em vigor, esta informação consta em alguns rótulos de géneros alimentícios, mais uma vez devido ao facto de estar definido em planos implementados por organizações do sector. O Regulamento estabelece regras para a declaração de informação nutricional repetida: os elementos que podem ser declarados são o valor energético (Opção 1), ou o valor energético, lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal (Opção 2). Quanto às formas de expressão dos elementos, no caso de ser repetido apenas o valor energético, este deverá ser expresso em 100 g ou 100 ml e opcionalmente por porção, %DR por porção e/ou %DR em 100 g ou 100 ml. No caso da opção 2, a quantidade de nutrientes pode ser expressa apenas por porção ou unidade de consumo (quantidade total ou %DR), desde que o valor energético seja expresso por 100 g ou 100 ml e por porção ou unidade de consumo. Se os elementos forem expressos em percentagem de doses de referência, a menção “Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)” deve igualmente constar na sua proximidade. A informação nutricional repetida tem de constar no campo de visão principal da embalagem, pode ser apresentada num formato diferente do tabular ou linear e para além disso deve cumprir tamanho mínimo de letra (igual ao estabelecido para as menções obrigatórias).

- O Regulamento (UE) n.º 1169/2011 contempla ainda a possibilidade da declaração dos elementos nutricionais (obrigatória ou repetida) ser apresentada por meio de gráficos e símbolos, como complemento. Se tal acontecer, devem ser respeitados determinados requisitos, nomeadamente ter como base o rigor de estudos de consumo e dados cientificamente válidos, comprovativos de que o consumidor médio compreende essas formas de expressão e apresentação.

No que respeita aos alimentos não pré-embalados, e embora o requisito de declaração nutricional obrigatória esteja dependente da decisão que cada Estado-Membro, o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 estabelece que os elementos a declarar se podem limitar apenas ao valor energético ou valor energético associado a lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal; que o valor energético e a quantidade de nutrientes podem ser expressos unicamente por porção ou unidade de consumo; e que a forma de apresentação pode ser apresentada num formato diferente do tabular ou linear.

5.4.3. Informações voluntárias

O documento em estudo estabelece também os requisitos a cumprir aquando a prestação de informação facultativa no rótulo, devendo ser cumpridas todas as disposições estabelecidas pelo Regulamento, para cada menção.

Se as empresas optarem pela informação voluntária não especificada no Regulamento, deve ser garantido o não prejuízo do espaço disponível para as informações obrigatórias, que essa informação não é indutora de erro e que tem como base dados científicos relevantes.

As informações relacionadas com presença eventual e não intencional de alergénios nos alimentos, com a adequação dos géneros alimentícios para o consumo vegetariano e sobre as doses de referência para grupos específicos da população, são voluntárias, mas aguarda-se ainda que a Comissão defina os requisitos.

5.5. Cronograma de aplicação

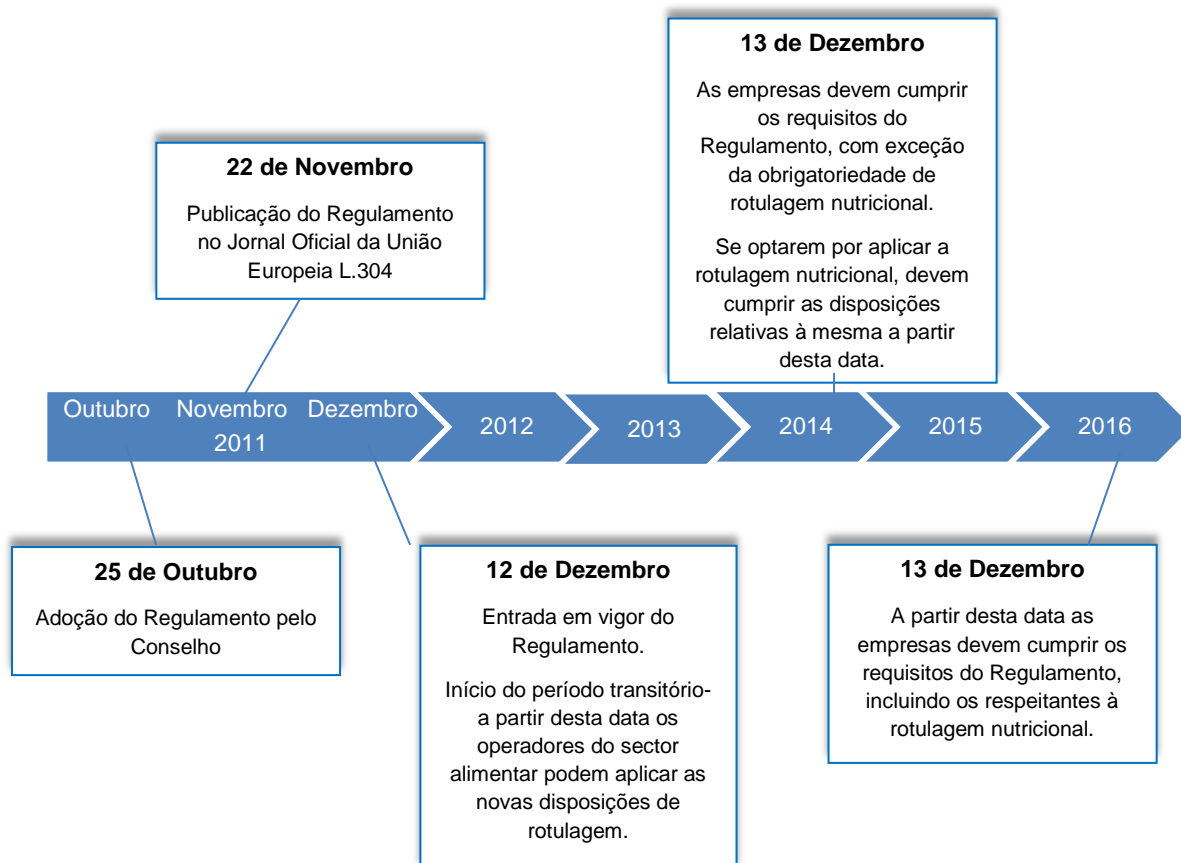
O Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia*, no dia 22 de Novembro de 2011 e entrou em vigor vinte dias após a data da publicação, ou seja, no dia 12 de Dezembro. A partir desta data as empresas podem iniciar o processo de implementação das novas regras relativas à rotulagem, que deverá estar concluindo aquando o término do período transitório, que se estende até dia 13 de Dezembro de 2014, com exceção da obrigatoriedade de declaração nutricional, que apenas se torna obrigatória em 13 de Dezembro de 2016. Contudo, caso as empresas do sector alimentar forneçam a informação nutricional a título voluntário antes dessa data, deverão cumprir os requisitos exigidos a partir de 13 de Dezembro de 2014 (Figura 5).

Todos os alimentos colocados no mercado ou rotulados antes do final do período transitório podem ser vendidos até se esgotarem, com o objetivo de diminuir os encargos que as empresas têm perante as alterações de legislação.

Embora o período transitório pareça extenso, a Comissão ainda deverá elaborar relatórios relativos, nomeadamente, ao modo de indicação do país de origem ou local de proveniência da carne, às modalidades de expressão de menções através de pictogramas ou símbolos em vez de palavras e números, à definição de “quantidades negligenciáveis” de energia e de cada nutriente, e à expressão da declaração nutricional por porção ou unidade de consumo para categorias específicas de géneros alimentícios. Além disso, para que a aprovação do Regulamento não estivesse sujeita a mais entraves, algumas áreas sensíveis, como por exemplo a extensão da declaração de origem a outros géneros alimentícios e a lista de

ingredientes em bebidas alcoólicas, foram adiadas e serão futuramente analisadas pela Comissão no ponto de vista da sua exequibilidade.

Figura 5: Cronograma de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1169/2011.



Tendo em conta a ocorrência de futuras alterações, possivelmente ainda durante o período transitório, as empresas estão reticentes na precoce implementação das alterações, o que acabará por diminuir o período transitório e o que dificultará o cumprimento dos requisitos impostos dentro do intervalo de tempo legalmente previsto.

Sendo a norma adotada um Regulamento, é diretamente aplicável e obrigatória em todos os Estados-Membros, não precisando de ser transposta para norma nacional, como acontece no caso das Diretivas (Bettencourt, 2007). Contudo, será espectável que a legislação nacional em matéria de rotulagem geral e nutricional de géneros alimentícios seja igualmente revogada, e que seja publicada uma norma jurídica nacional, que para além de adotar as medidas relativas aos géneros alimentícios não pré-embalados, poderá ainda adotar medidas nacionais, desde que digam respeito a assuntos não harmonizados pelo Regulamento, e que simultaneamente não sejam um obstáculo à livre circulação de géneros alimentícios conformes com esta norma comunitária.

6. Material e métodos

6.1. Objeto de estudo

Com o objetivo de avaliar o impacto das novas normas de rotulagem, isto é, o efeito que estas têm perante os atuais rótulos, foi feita uma análise a rótulos de géneros alimentícios pré-embalados, que se encontram em comercialização. Tendo em conta a enorme variedade de produtos existentes, foram escolhidos como objeto de estudo produtos de origem animal, pré-embalados, pertencentes a 4 sectores e divididos em 11 grupos:

1. Carne: carne fresca refrigerada, preparados de carne, carne congelada/ultracongelada e produtos à base de carne
2. Produtos da pesca: congelado/ultracongelado
3. Ovos: ovos frescos
4. Leite e produtos lácteos: leite, natas, manteiga, iogurtes e queijo.

A recolha dos dados foi realizada numa grande superfície, pertencente a uma empresa de distribuição com representação a nível nacional. A análise foi efetuada em rótulos de produtos expostos em autosserviço, representando efetivamente o que está acessível ao consumidor. A metodologia de análise teve como princípio a análise dos rótulos de produtos expostos, de diferentes marcas e/ou diferentes formas de apresentação, para cada grupo ou subgrupo avaliado.

6.2. Método de obtenção de dados

6.2.1. Tabela de verificação de conformidade

A análise dos rótulos teve como objetivo avaliar o seu grau de conformidade com as alterações impostas pelo Regulamento (UE) n.º1169/2011. Depois de efetuado o estudo comparativo e de estarem delineadas todas as alterações relativamente à legislação já existente, foi elaborada uma *check-list* ou “tabela de verificação de conformidade” (Anexo 3). De todas as alterações, apenas foi possível avaliar a conformidade de alguns critérios: os que podem ser analisados apenas pela observação dos rótulos e que simultaneamente são aplicáveis aos produtos analisados (Tabela 1). A *check-list* ou tabela de verificação de conformidade foi construída com base nas alterações ou critérios a avaliar, e foi posteriormente aplicada a cada um dos rótulos, individualmente, com o auxílio do “Manual de apoio ao preenchimento da tabela de verificação de conformidade” elaborado (Anexo 4).

6.2.2. Estrutura da tabela de verificação de conformidade

Para efetuar o estudo de conformidade dos rótulos, foi analisado para cada critério o cumprimento de requisitos que são exigidos pelo novo Regulamento. Na Tabela 1, são enumerados os 12 critérios avaliados, o(s) requisito(s) analisado(s) para cada critério, bem como o material de suporte usado para a verificação dos mesmos (pontos específicos do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 onde está previsto o cumprimento de tal requisito).

A tabela de verificação de conformidade é composta pelos requisitos a analisar em cada rótulo, apresentados em forma de pergunta. A resposta pode ser apresentada como Sim ou Não, ou através da sinalização e enumeração de opções. No caso de a resposta constituir uma não conformidade, esta é descrita nos campos de observação criados na *check-list*, sempre que tal se justifique.

Embora haja parâmetros ou requisitos que são aplicáveis aos rótulos de todos os géneros alimentícios (como o tamanho de letra), a maioria é apenas aplicável a rótulos de determinados produtos, pelo que existe também na *check-list* campos disponíveis para indicação da aplicabilidade dos requisitos, para cada género alimentício analisado. A tabela é ainda composta por um cabeçalho, para identificação do produto e para caracterização do respetivo rótulo.

6.2.3. Processamento de dados

Após recolha, os dados foram tratados e analisados utilizando o *software Microsoft Excel 2010*.

Os diferentes critérios e os vários requisitos foram analisados individualmente, através de análise quantitativa e qualitativa. Foram calculadas frequências absolutas e relativas em cada resposta, apresentadas em tabelas e gráficos, e descritos os tipos de não conformidade verificados em cada critério e/ou requisito.

Os rótulos dos produtos foram classificados em conformes, quando apresentavam o rótulo de acordo com os requisitos previstos no Regulamento (UE) n.º 1169/2011, e em não conformes, quando os requisitos não estavam de acordo com o exigido. A percentagem e o tipo de não conformidades observadas permitiram determinar o impacto que o novo Regulamento de rotulagem irá ter nos produtos analisados, ao determinarem as alterações que têm de ser feitas.

A partir dos resultados obtidos foi possível delinear um panorama geral das características dos atuais rótulos e identificar as principais mudanças que devem ser feitas durante o período transitório, para que estejam conformes com a legislação.

Tabela 1: Critérios e parâmetros (requisitos) que constam na check-list e material de suporte em que se baseiam.

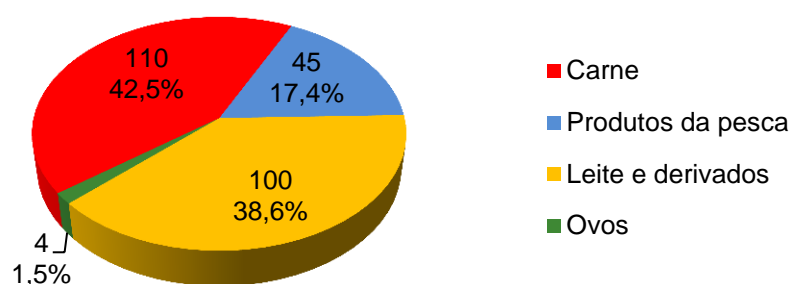
Requisitos a analisar	Material de suporte
1. Tamanho de letra das menções obrigatórias	
Tamanho mínimo de letra estabelecido nas menções obrigatórias	Artigo 13.º, n.º 2 e 3
2. Alergénios	
Modo de indicação dos alérgenos	Artigo 21.º, n.º1
3. Data-limite de consumo	
Indicação da data-limite de consumo nas porções individuais pré-embaladas	Anexo X, n.º2, d)
4. Data de congelação	
Indicação da data de congelação	Anexo III, n.º6
Modo de indicação da data de congelação	Anexo X, n.º3
5. Condições de conservação e prazo de consumo	
Indicação das condições de conservação após abertura da embalagem	Artigo 25.º, n.º2
Indicação do prazo de consumo após abertura da embalagem	Artigo 25.º, n.º2
6. País de origem ou local de proveniência	
Indicação do país de origem ou local de proveniência	Artigo 26.º, n.º2, b)
7. Proteínas adicionadas e respetiva origem	
Indicação da presença de proteínas de diferente origem animal e respetiva origem na denominação do género alimentício	Anexo VI, parte A, n.º5
8. Carne e peixe reconstituídos	
Indicação da menção “carne reconstituída” ou “peixe reconstituído” na denominação do género alimentício	Anexo VI, parte A, n.º7
9. Indicação de tripa não comestível	
Indicação de que a tripa para enchidos não é comestível	Anexo VI, parte C
10. Menções em géneros alimentícios que contêm edulcorantes	
Indicação da menção correta nos géneros alimentícios que contêm aspartame/ sal de aspartame e acesulfame	Anexo III, n.º 2.3
11. Declaração Nutricional obrigatória (DN obrigatória)	
Indicação da DN obrigatória	Artigo 9.º, n.º1, l)
Elementos que constituem a DN obrigatória e respetiva ordem de apresentação	Artigo 30.º, n.º1 e 2 e Anexo XV
Elementos expressos em %DR e cumprimento das doses de referência estabelecidas	Artigo 32.º, n.º4; Artigo 33.º, n.º1, c); Anexo XIII, Parte B
Menção que acompanha os elementos expressos em %DR	Artigo 32.º, n.º5; Artigo 33.º, n.º1, c)
12. Informação nutricional repetida	
Indicação de elementos permitidos	Artigo 30.º, n.º3
Formas de expressão estabelecidas	Artigo 32.º e 33º
Menção que acompanha os elementos expressos em %DR	Artigo 32.º, n.º5; Artigo 33.º, n.º1, c)
Local de indicação da informação nutricional repetida	Artigo 34.º, n.º3, a)
Tamanho mínimo de letra	Artigo 34.º, n.º3, b)

7. Resultados e discussão

7.1. Caracterização da amostra

No presente estudo foram analisados 259 rótulos de produtos de origem animal. Como referido anteriormente, e conforme apresentado no Gráfico 2, os rótulos pertencem a produtos do sector da carne (42,5%), produtos da pesca (17,4%), leite e produtos lácteos (38,6%) e ovos (apenas 1,5%).

Gráfico 2: Distribuição dos rótulos analisados de acordo com o sector a que pertencem.



Na Tabela 2 estão discriminados para cada sector os diferentes grupos de alimentos avaliados e o respetivo número de rótulos analisados.

Tabela 2: Grupos e número de rótulos analisados dentro de cada sector de alimentos pré-embalados de origem animal.

Sector	Grupos	N.º de rótulos analisados
Carne	Fresca refrigerada	26
	Preparados de carne	14
	Congelada, ultracongelada	17
	Produtos à base de carne	53
Produtos da pesca	Congelados/ ultracongelados	45
Ovos	Ovos frescos	4
Leite e produtos lácteos	Leite	19
	Natas	13
	Manteiga	17
	logurtes	18
	Queijo	33
Total		259

No que respeita à maior parte dos grupos- carne fresca refrigerada, preparados de carne, carne congelada/ultracongelada, ovos frescos, leite, natas e manteiga, foi possível analisar os produtos expostos, de diferentes marcas ou ainda que da mesma marca com rótulos diferentes. Nos grupos carne fresca refrigerada e carne congelada/ultracongelada foram analisados rótulos de carne de várias espécies: bovino, suíno, ovino/caprino, aves e lagomorfos.

Relativamente aos produtos à base de carne, aos iogurtes e ao queijo, apenas foram analisados os rótulos de alguns subgrupos destes tipos de alimentos, devido ao elevado número de produtos existentes: no que respeita aos produtos à base de carne foram analisados os rótulos de presunto fatiado, chouriço, peito de peru, mortadela e fiambre; quanto aos iogurtes apenas foram escolhidos para análise *packs* de iogurtes sólidos e líquidos com aroma; em relação aos queijos avaliaram-se os rótulos de três tipos: queijo fatiado, queijo flamengo bola e queijo curado.

No sector de produtos da pesca foi feita uma seleção aleatória de produtos congelados/ultracongelados pré-embalados, não transformados e transformados, igualmente devido à grande variedade de géneros alimentícios pertencentes a este grupo.

7.2. Resultados por critérios analisados: análise quantitativa e qualitativa

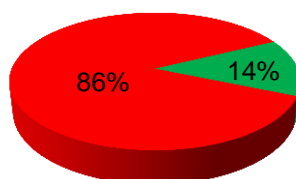
Tamanho de letra das menções obrigatórias

O tamanho de letra foi o único critério aplicável na totalidade dos géneros alimentícios analisados (259 rótulos). Verificou-se o cumprimento do tamanho mínimo de letra estabelecido em cada menção, desde que esta fosse obrigatória no rótulo analisado, e os resultados obtidos mostram que em apenas 14% (35 rótulos) há conformidade do tamanho de letra com o mínimo estabelecido no Regulamento, enquanto 86% (224 rótulos) precisa de ser alterado (Gráfico 3).

Gráfico 3: Conformidade dos rótulos analisados em relação ao tamanho de letra das menções obrigatórias.

O tamanho de letra das menções obrigatórias está de acordo com a legislação?

■ Sim ■ Não



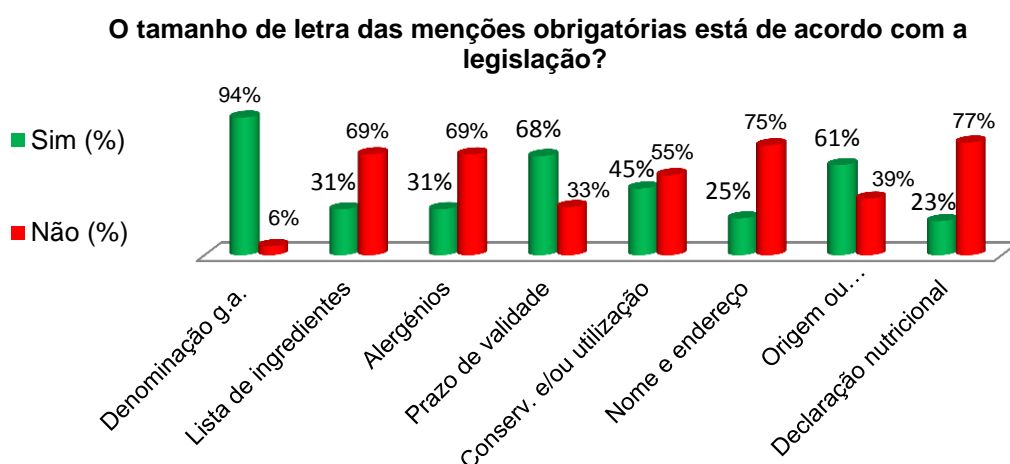
Dos 86% dos rótulos não conformes, a maioria (82%) apresenta mais de uma menção com tamanho de letra inferior ao exigido, e apenas 18% apresenta uma só menção cujo tamanho de letra tem de ser alterado- a alteração não será tão importante.

As razões para o tamanho dos caracteres das menções obrigatórias ser tão pequeno na maioria dos rótulos pode dever-se não só ao tamanho do próprio rótulo, muitas vezes limitado, mas também à apresentação de excessiva informação voluntária e à utilização de imagens que pretendem ser apelativas para o consumidor, e que acabam por limitar o espaço disponível para as informações obrigatórias.

No Gráfico 4 estão representados os resultados obtidos para cada menção obrigatória, e constata-se que a denominação do género alimentício é a informação que apresenta maior percentagem de rótulos conformes em relação ao tamanho de letra, seguindo-se o prazo de validade. Pelo contrário, o nome e endereço da entidade responsável pela rotulagem e a declaração nutricional são as menções com maior percentagem de não conformidades. A denominação do produto e o prazo de validade são informações comumente consultadas no momento da compra, ao contrário do nome e endereço da empresa responsável pela rotulagem, o que poderá justificar os resultados obtidos.

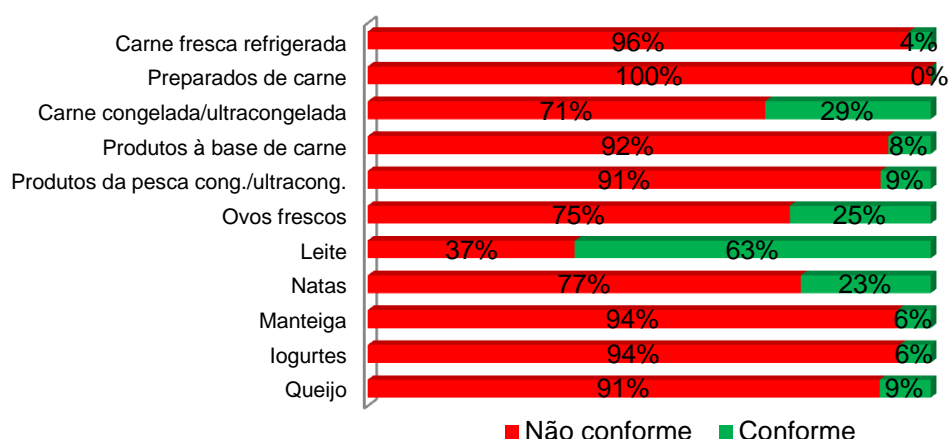
Apenas 23% dos rótulos em que a declaração nutricional é obrigatória cumprem o tamanho dos caracteres que a compõe. Embora seja atribuída uma grande importância à rotulagem nutricional, estes resultados devem-se, possivelmente, ao facto de ser uma informação que ocupa muito espaço no rótulo.

Gráfico 4: Conformidade de cada menção obrigatória em relação ao tamanho de letra das menções obrigatórias.



Analisando o cumprimento do tamanho de letra em cada um dos grupos de géneros alimentícios analisados (Gráfico 5) verificou-se que os grupos com maior taxa percentual de rótulos não-conformes são os preparados de carne (100%) e a carne fresca refrigerada (96%). Pelo contrário, o leite é o grupo que apresenta menor percentagem de rótulos cujo tamanho de letra tem de ser alterado (37%).

Gráfico 5: Conformidade dos rótulos analisados em relação ao tamanho de letra das menções obrigatórias, para cada grupo de alimentos.



As diferenças de resultados entre os grupos poder-se-ão justificar, em parte, pelo tipo de rótulo que cada um apresenta. Por exemplo, no caso da carne fresca refrigerada e preparados de carne toda a informação é impressa numa pequena etiqueta aposta na embalagem; no caso do leite a informação é gravada na própria embalagem, sendo a área disponível para mencionar a informação proporcionalmente maior.

Alergénios

A avaliação do modo de indicação de substâncias que provocam alergias ou intolerâncias foi feita em 52 rótulos, distribuídos pelos seguintes grupos (Tabela 3):

Tabela 3: Número de rótulos em que foi avaliado o modo de indicação de alérgenos e respetivo grupo a que pertencem.

Grupos	N.º de rótulos
Preparados de carne	13
Produtos à base de carne	29
Produtos da pesca congelados	10
	52

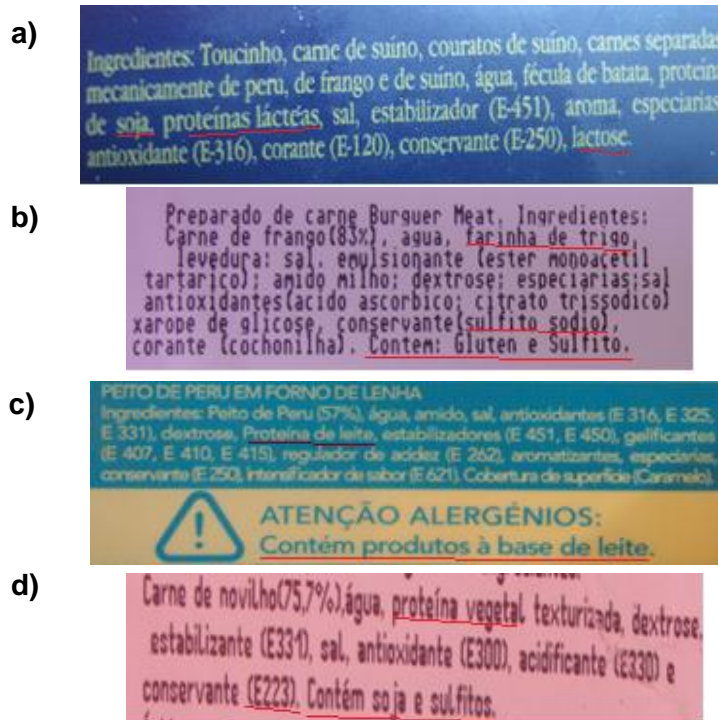
Nos restantes 207 rótulos este critério não foi aplicável, porque era feita referência ao nome da substância ou produto que provoca alergia ou intolerância na denominação do género alimentício, ou porque o produto em causa não continha alérgenos na sua constituição.

Todos os rótulos em que o critério foi avaliado apresentavam lista de ingredientes. Os resultados obtidos revelam que o modo de indicação dos alérgenos não está de acordo com o estabelecido pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011 em nenhum rótulo, uma vez que

nenhum apresenta realce dos mesmos na própria lista de ingredientes, através de uma grafia diferente, como a cor da letra ou do fundo.

Quanto ao modo de indicação dos alergénios utilizada atualmente pelas empresas do sector alimentar, verificam-se quatro formas distintas, como é possível observar na Figura 6: referência ao nome da(s) substância(s) apenas na lista de ingredientes (a); referência ao nome da(s) substância(s) na lista de ingredientes e à parte desta, acompanhado(s) da menção “Contêm” e sem realce dos caracteres em relação à lista de ingredientes (b); referência ao nome da(s) substância(s) na lista de ingredientes e à parte desta, acompanhado(s) da menção “Contêm” e destacado da lista de ingredientes através de uma grafia diferente (c); referência ao nome da(s) substância(s) após a menção “Contém”, sem que o nome do alergénio fosse claramente referido na lista de ingredientes (por exemplo sulfitos ou produtos à base de soja designados na lista de ingredientes apenas por referência ao seu número E) (d).

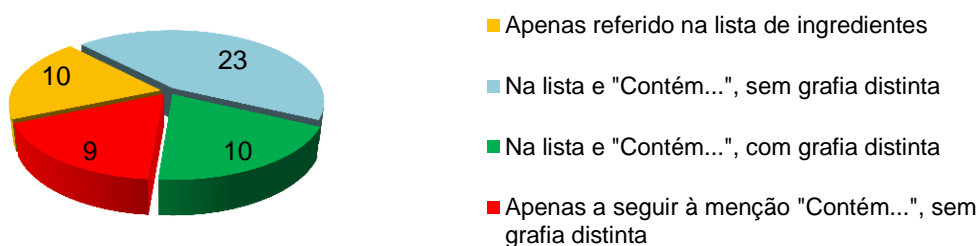
Figura 6: Exemplos de formas de indicação de alergénios observadas nos rótulos.



A frequência da forma de indicação de alergénios observada nos 52 rótulos está representada no Gráfico 6.

Embora nenhum rótulo esteja de acordo com o que o novo Regulamento exige, os resultados mostram que já existia alguma preocupação por parte das empresas do sector em disponibilizar esta informação destacada da lista de ingredientes, para facilitar a sua consulta, não sendo, contudo, uniforme. Apenas em 10 rótulos, ou seja, 19% seria necessária a leitura de toda a lista de ingredientes para identificação de alergénios (rótulos representados no Gráfico 6, a amarelo).

Gráfico 6: Distribuição dos diferentes modos de indicação de alergénios nos rótulos analisados.



De qualquer forma os resultados mostram que esta alteração exigirá mudanças num grande número de rótulos, de forma a uniformizar e facilitar a localização dos alergénios pelos consumidores que procuram esta informação.

A solução que o Regulamento apresenta para a uniformização permitirá que o destaque de alergénios seja feito sem ser necessário a reserva de espaço específico no rótulo. Assim, os rótulos que atualmente mencionam os alergénios na lista de ingredientes e simultaneamente à parte desta, poderão ficar com mais espaço disponível para apresentar outras menções ou até aumentar o tipo de letra.

Data-limite de consumo em cada porção individual pré-embalada

Sendo este critério aplicável em rótulos de produtos microbiologicamente perecíveis e constituídos por duas ou mais pré-embalagens, analisou-se a sua conformidade apenas em 21 produtos, todos pertencentes ao sector do leite e produtos lácteos (18 iogurtes, 2 natas e 1 leite).

Todos os rótulos apresentam a data-limite de consumo em cada porção individual pré-embalada, pelo que não há necessidade de alterações. A Figura 7 exemplifica um dos rótulos analisados, cuja data-limite de consumo é indicada em cada porção individual pré-embalada.

Figura 7: Exemplo de um rótulo cuja data-limite de consumo é indicada em cada porção individual pré-embalada.

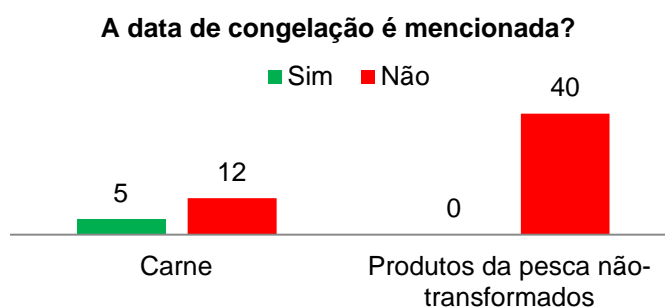


Os resultados obtidos mostram a preocupação das empresas do sector alimentar em fornecer esta informação ao consumidor que até aqui era mencionada facultativamente, pelo que a alteração imposta pelo Regulamento (UE) n.º1169/2011 não terá impacto nos grupos de produtos analisados.

Data de congelação

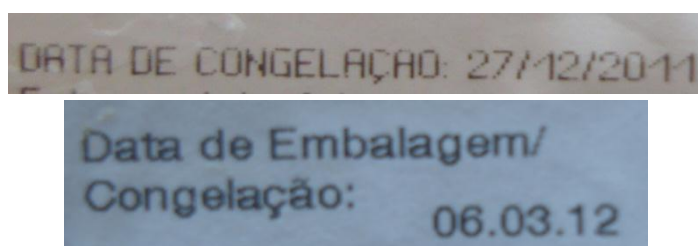
Para os rótulos em que passa a ser obrigatório mencionar a data de congelação (17 de carne congelada e 40 de produtos da pesca congelados não transformados), verificou-se que os 5 que apresentam esta indicação dizem respeito a carne congelada. Nenhum dos rótulos de produtos da pesca não transformados apresenta data de congelação (Gráfico 7). Verificou-se que um maior número de rótulos faz referência à data de embalamento- 6 rótulos de produtos da pesca e 9 rótulos de carne, podendo esta passar a ser substituída pela data de congelação.

Gráfico 7: Conformidade dos rótulos analisados em relação à indicação da data de congelação.



Quanto ao modo de indicação da data de congelação, nenhum rótulo cumpre o exigido pelo Regulamento (EU) n.º 1169/2011 (“Congelado em” + data [dia/ mês/ ano]) porque a menção usada é diferente (Figura 8): “Data de congelação” (4 rótulos) e “Data de embalagem/congelação” (1 rótulo).

Figura 8: Exemplos de rótulos de carne cuja data de congelação é indicada, embora a menção não seja exigida pelo novo Regulamento.



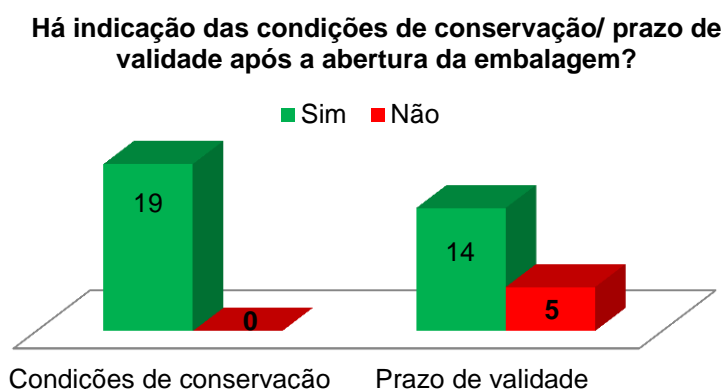
Independentemente de estar ou não presente, os resultados sugerem a necessidade de alteração de todos os rótulos, no sentido de haver uniformidade de informação da data de congelação ao consumidor.

Condições de conservação e prazo de validade após abertura da embalagem

O critério condições de conservação e prazo de validade após a abertura da embalagem foi avaliado em 19 rótulos (11 embalagens de leite ultrapasteurizado e 8 embalagens de natas ultrapasteurizadas). De todos os géneros alimentícios analisados, apenas estes apresentam condições de conservação e prazo de consumo após a abertura da embalagem diferentes das indicadas para o produto encerrado, e simultaneamente são produtos cujas embalagens não correspondem, em geral, a unidades individuais de consumo.

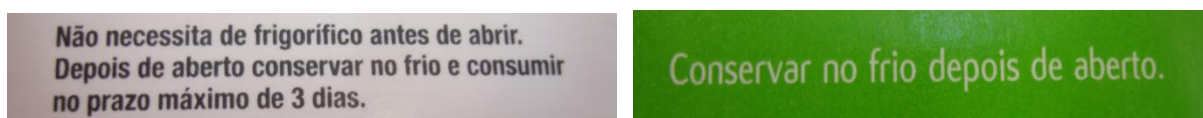
Como é possível constatar através do Gráfico 8, todos os rótulos analisados mencionam as condições de conservação, mas o prazo de validade após a abertura da embalagem está ausente em 5 rótulos, ou seja, apenas 14 rótulos (74%) estão conformes em relação a este requisito.

Gráfico 8: Conformidade dos rótulos analisados em relação às condições de conservação e prazo de validade após abertura da embalagem.



Na figura 9 é possível observar um rótulo que menciona as condições de conservação e prazo de consumo (rótulo conforme) e um rótulo que apenas menciona as condições de conservação após abertura da embalagem (não conforme).

Figura 9: Exemplos de rótulos com e sem indicação do prazo de consumo após abertura da embalagem, respetivamente.



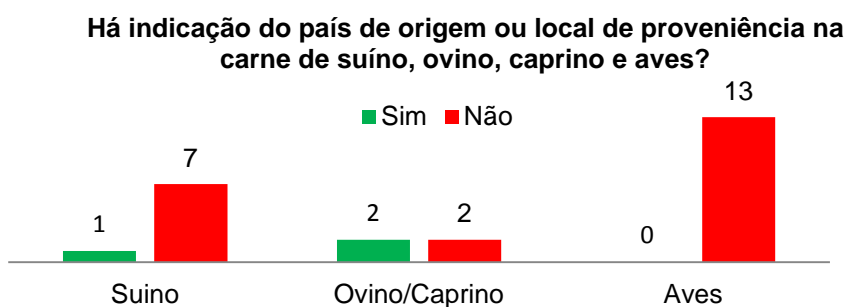
Todos os rótulos em que a indicação do prazo de consumo está ausente pertencem ao grupo do leite, provavelmente pelo facto de ser comumente um género alimentício de uso diário, e cuja utilização não se prolonga, geralmente, por um extenso número de dias. De qualquer forma, não sendo assim tão linear que a ingestão do conteúdo total da embalagem se faça no prazo de um dia, será importante (e obrigatório) informar o consumidor acerca do prazo de consumo após abertura da embalagem, para além da indicação das condições de conservação. Embora seja necessário acrescentar o prazo de consumo nalguns rótulos que não contêm essa informação, considera-se que este critério não tem um grande impacto nos rótulos em que é exigido, uma vez que a alteração a efetuar não é significativa e que a maioria das empresas já a menciona.

País de origem ou local de proveniência

A conformidade do critério indicação do país de origem ou local de proveniência foi avaliada nos rótulos de carne refrigerada e congelada de suíno, ovino/caprino e aves.

Como o modo como esta informação deve ser mencionada não foi ainda definido pela Comissão, consideraram-se no presente estudo rótulos conformes os que apresentam indicação da origem, independentemente do modo como é indicada. Os resultados mostram que apenas 1 rótulo de carne de suíno e 2 rótulos de carne de ovino/caprino estão conformes (Gráfico 9). A expressão utilizada para indicar a origem foi comum aos 3 rótulos: “Origem + nome do país”.

Gráfico 9: Conformidade dos rótulos analisados em relação à indicação do país de origem ou do local de proveniência.



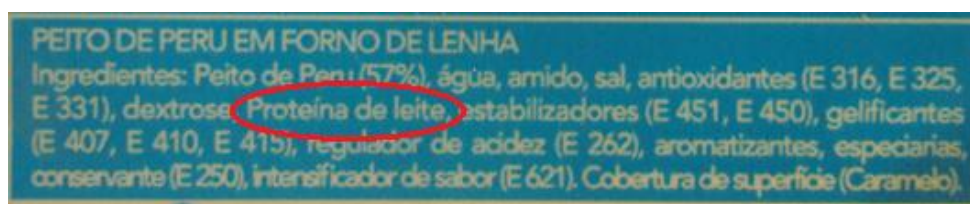
Estes resultados refletem a necessidade de adicionar a origem ou proveniência em quase todos os rótulos da carne de suíno, ovino/caprino e aves, tendo em conta a sua ausência na maioria dos que foram analisados. Contudo, não estando os requisitos obrigatórios estabelecidos, e tendo em conta que estes podem variar consoante a espécie em causa, é difícil prever o grau de dificuldade de introdução desta informação nos rótulos no que respeita, por exemplo, ao espaço que será necessário disponibilizar ou o detalhe da informação a referir.

Proteínas adicionadas e respetiva origem

Dos produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca cujos rótulos foram analisados, apenas 12 produtos à base de carne revelaram, através da respetiva lista de ingredientes, a presença de proteínas de diferente origem animal (proteínas lácteas).

Desses, verificou-se que nenhum estava conforme, tendo em conta que apenas mencionam a presença dessas proteínas na própria lista de ingredientes, estando a sua indicação ausente na denominação do género alimentício (como é possível observar na Figura 10).

Figura 10: Exemplo de um rótulo cuja lista de ingredientes revela a adição de proteínas de origem animal diferente (proteína de leite).



Não estando anteriormente legislado a obrigatoriedade desta menção, estes resultados corresponderam ao esperado. Embora esta alteração à lei não afete um grande número de rótulos, será expectável que todos tenham de ser alterados no sentido da indicação da presença de proteínas de diferente origem animal na denominação do género alimentício.

Carne e peixe reconstituídos

Embora noutros países da União Europeia a definição destes géneros alimentícios seja de um âmbito mais alargado, aplica-se atualmente em Portugal apenas a um limitado leque de produtos. Apenas os preparados de *surimi* em forma de lagosta e os cubos de tamboril congelados são considerados produtos reconstituídos, de acordo com a análise efetuada.

Dos 5 rótulos em que o critério foi avaliado, nenhum continha a menção “Peixe reconstituído” a acompanhar a denominação do género alimentício, nem qualquer indicação semelhante no rótulo.

Esta alteração que surgiu na lei da rotulagem irá certamente implicar a alteração de todos os rótulos em que tal se aplica, embora sejam em número muito limitado. Considerando o aparecimento deste “conceito” totalmente novo e pouco explícito em relação aos produtos a que se aplica, o resultado obtido foi o expectável.

Indicação de tripa não-comestível

Esta alteração foi apenas aplicável a três rótulos de mortadela, pois correspondem aos únicos rótulos de enchidos analisados cuja tripa não é comestível (exemplos na Figura 11).

Figura 11: Exemplos de enchidos cuja tripa não é comestível.



Em nenhum dos rótulos havia a indicação de que a tripa para enchidos não é comestível. Tendo em conta a utilização mais frequente de tripas comestíveis em enchidos, já era esperado que esta alteração do Regulamento não tivesse um grande impacto, uma vez que o número de rótulos abrangidos por ela é limitado. Além disso, a necessidade de adicionar esta informação não parece preocupante, quando comparado com outras alterações necessárias no rótulo destes produtos.

Menções em géneros alimentícios que contêm edulcorantes

Sabendo à partida que a frase “Contem aspartame (uma fonte de fenilalanina)” não estaria presente em nenhum rótulo (pois não era anteriormente prevista pela legislação), o critério foi avaliado com base na forma como o aspartame e/ou sal de aspartame e acesulfame estavam designados na lista de ingredientes: o critério terá tanto mais impacto, quanto maior a percentagem de rótulos cujos edulcorantes forem designados apenas pelo seu número E. Como se constata no Gráfico 10, dos 9 rótulos analisados de produtos contendo estes edulcorantes (ambos pertencentes ao grupo de iogurtes), 7 (ou seja, 78%) designam-nos na lista de ingredientes pelo seu nome específico, e portanto estão conformes tendo em conta que a frase presente no rótulo é “Contém uma fonte de fenilalanina”, tal como o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 prevê.

Apenas em 2 rótulos analisados (ou seja, 22%) os edulcorantes são designados apenas pelo seu número E, pelo que a frase que consta no rótulo não está de acordo com o previsto pelo novo Regulamento. Na Figura 12 é possível observar um rótulo conforme e um rótulo não conforme em relação a esta alteração.

Gráfico 10: Conformidade dos rótulos analisados em relação à menção de produtos que contêm aspartame/ sal de aspartame e acessulfame.

Consta no rótulo de géneros alimentícios que contêm aspartame/sal de aspartame e acessulfame a menção correta?

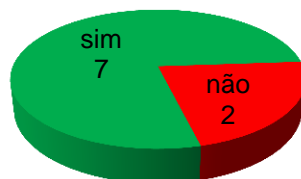
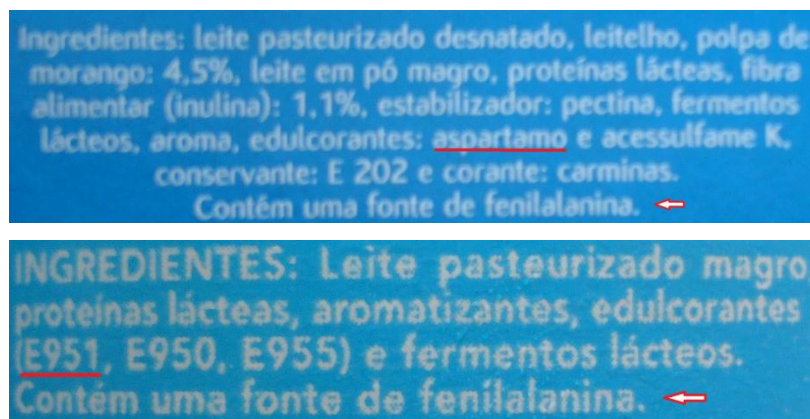


Figura 12: Exemplo de um rótulo conforme e de um não conforme, respetivamente, em relação à menção presente no rótulo de produtos que contêm aspartame/ sal de aspartame e acessulfame.



De acordo com os resultados obtidos, apenas um número mínimo de rótulos necessita de alterações, podendo as empresas responsáveis optar por alterar a frase utilizada, ou alternativamente passar a designar os edulcorantes pela sua denominação específica.

Declaração nutricional obrigatória

Conforme apresentado na Tabela 4, 55% dos rótulos analisados contêm rotulagem nutricional, embora desses apenas tenha passado a ser obrigatório em 51%. 23% (o que equivale a 59 rótulos) não possui declaração nutricional, passando a ser obrigatória (estão não conformes).

Assim, os grupos que apresentam maior percentagem de rótulos não conformes relativamente à presença de declaração nutricional são os preparados de carne (100%), a manteiga (47%) e os produtos à base de carne (36%). Os únicos grupos de alimentos cuja declaração nutricional passa a ser obrigatória, e que já a apresenta em todos os rótulos são o dos iogurtes e do leite.

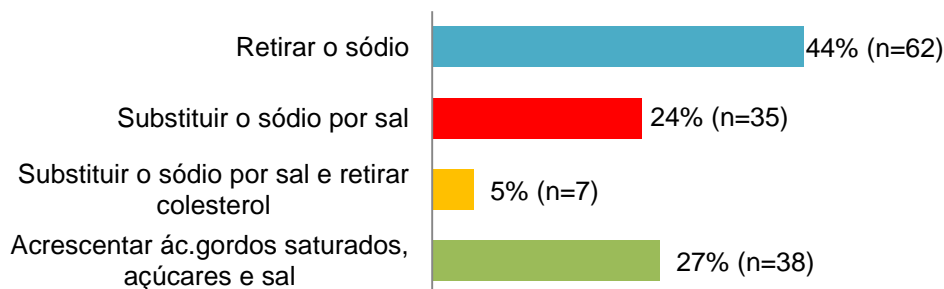
Tabela 4: Avaliação da presença de declaração nutricional por grupos de produtos, de acordo com a sua obrigatoriedade (os números a azul encontram-se mencionados no texto).

Grupo	O rótulo possui declaração nutricional?							
	Sim				Não			
	Obrigatório		Facultativo		Obrigatório		Facultativo	
	N	%grupo	N	%grupo	N	%grupo	N	%grupo
Carne fresca refrigerada	-	-	0	0%	-	-	26	100%
Preparados de carne	0	0%	-	-	14	100%	-	-
Carne congelada	-	-	0	0%	-	-	17	100%
Prod. à base de carne	34	64%	-	-	19	36%	-	-
Prod. Pesca congelados	16	35%	8	18%	9	20%	12	27%
Ovos frescos	-	-	1	25%	-	-	3	75%
Leite	19	100%	-	-	-	-	0	0%
Natas	12	92%	-	-	1	8%	-	-
Manteiga	9	53%	-	-	8	47%	-	-
Iogurtes	18	100%	-	-	0	0%	-	-
Queijo	25	76%	-	-	8	24%	-	-
Total	133	51%	9	4%	59	23%	58	22%
	142 (55%)				117 (45%)			

O cumprimento dos restantes requisitos exigidos pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011 foi avaliado em todos os rótulos que possuíam rotulagem nutricional (142 rótulos), tendo-se verificado que nenhum cumpria na totalidade as regras estabelecidas pelo Regulamento.

Em relação aos elementos que a constituem, todos os rótulos precisam de ser alterados, o que era esperado tendo em conta as mudanças que ocorreram na legislação (Gráfico 11): nos rótulos que forneciam as informações do grupo 1 -energia, proteínas, lípidos e hidratos de carbono (27%), é necessário acrescentar três elementos: ácidos gordos saturados, açúcares e sal. Nos restantes é necessário substituir o sódio por sal (29%), eliminar a declaração do colesterol (5%) ou apenas remover o sódio (44%).

Gráfico 11: Alterações necessárias nos rótulos com declaração nutricional, para que os elementos que a constituem fiquem conformes (n=142).

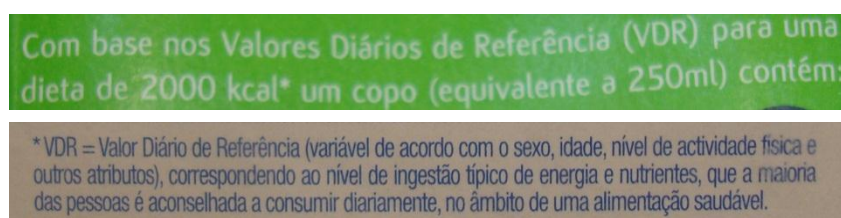


Em relação à ordem de apresentação dos elementos nutricionais, verificou-se que nenhum rótulo a cumpre, o que também era expectável tendo em conta que estava estabelecida outra ordem de apresentação.

Quanto aos rótulos cuja declaração nutricional expressa os elementos em percentagem das doses de referência (%DR) - 61 rótulos, verificou-se que nenhum expressa apenas os nutrientes obrigatórios, expressando em excesso o sódio e a fibra. Todos estes rótulos expressam os hidratos de carbono em %DR, cujo valor deve ser alterado para 260g.

A presença da menção que acompanha a declaração nutricional foi avaliada nos 61 rótulos que expressam elementos em %DR, e verificou-se que, embora nenhum mencione a frase “Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)”, quase todos (57 rótulos) apresentam uma frase que se aproxima, em parte, da que agora é exigida (Figura 13).

Figura 13: Exemplos de frases utilizadas junto da declaração nutricional que expressa elementos em %DR.



Em resumo, as alterações que ocorreram na legislação relativas à declaração nutricional implicarão mudanças consideráveis. Esta deverá ser acrescida em cerca de um quarto dos rótulos, o que constituirá a alteração mais importante, tendo em conta a quantidade de informação que veicula e o espaço que exige. Contudo, é a alteração cujo período transitório é superior (possibilidade de acrescentar a declaração até Dezembro de 2016). Nos rótulos que já a declaram todos carecem de alterações, sendo estas em maior número naqueles que expressam os elementos nutricionais em %DR, devendo todas as alterações estar concluídas em Dezembro de 2014.

Informação nutricional repetida

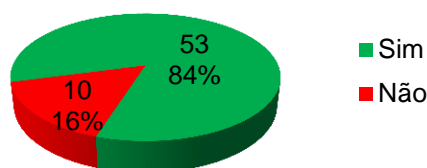
A utilização facultativa de elementos nutricionais repetidos observou-se em 63 rótulos, o que representa 44% dos que têm declaração nutricional.

Tendo em conta todos os requisitos que o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 exige, verificou-se que apenas 2 dos 63 rótulos estão conformes em relação a este critério. Os restantes 61 apresentam pelo menos uma não conformidade, pelo que terão de sofrer alterações neste sentido, com o objetivo de uniformizar a informação prestada e torná-la mais acessível aos consumidores.

Em relação aos elementos que são expressos, 84% dos rótulos estão conformes (Gráfico 12). Destes, 9 rótulos expressam apenas o valor da energia, e os restantes 44 expressam os cinco elementos permitidos (energia, lípidos, ácidos gordos saturados, açúcares e sal). Apenas 10 rótulos (16%) apresentaram não conformidades em relação aos elementos que são repetidos, sendo que as irregularidades observadas foram: apresentação dos elementos hidratos de carbono, proteínas, fibra e sódio e ausência de sal em 5 rótulos; apresentação de hidratos de carbono e proteínas em 3; apresentação de cálcio num rótulo e apresentação de apenas 4 elementos (energia, lípidos, ácidos gordos saturados e sal) noutro.

Gráfico 12: Conformidade dos rótulos analisados em relação aos elementos nutricionais repetidos.

Os elementos repetidos são os previstos pela legislação?



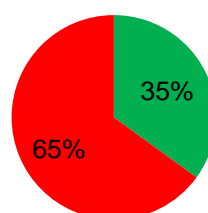
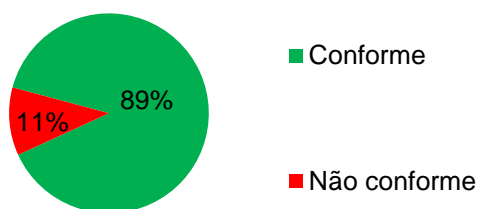
Quanto às formas de expressão dos elementos, apenas 2 rótulos cumprem o estabelecido pelo novo Regulamento, uma vez que são os únicos a expressar a energia em 100 g ou ml. A presença da menção que acompanha os elementos expressos em %DR foi avaliada em 61 rótulos e os resultados foram semelhantes ao observado na declaração nutricional obrigatória: a frase exigida está ausente em todos os rótulos, mas 39% expressa uma frase equivalente.

Em relação ao local de indicação da informação, apenas 7 rótulos (11%) não a apresentam no campo de visão principal, estando nos restantes 56 (89%) localizada corretamente. Apenas 35% (22 rótulos) cumpre o tamanho mínimo de letra estabelecido pelo Regulamento, pelo que este requisito irá implicar a alteração de 65% dos rótulos analisados (Gráfico 13).

Gráfico 13: Conformidade dos rótulos analisados em relação ao local de indicação e tamanho de letra da informação nutricional repetida.

Local de indicação

Tamanho de letra



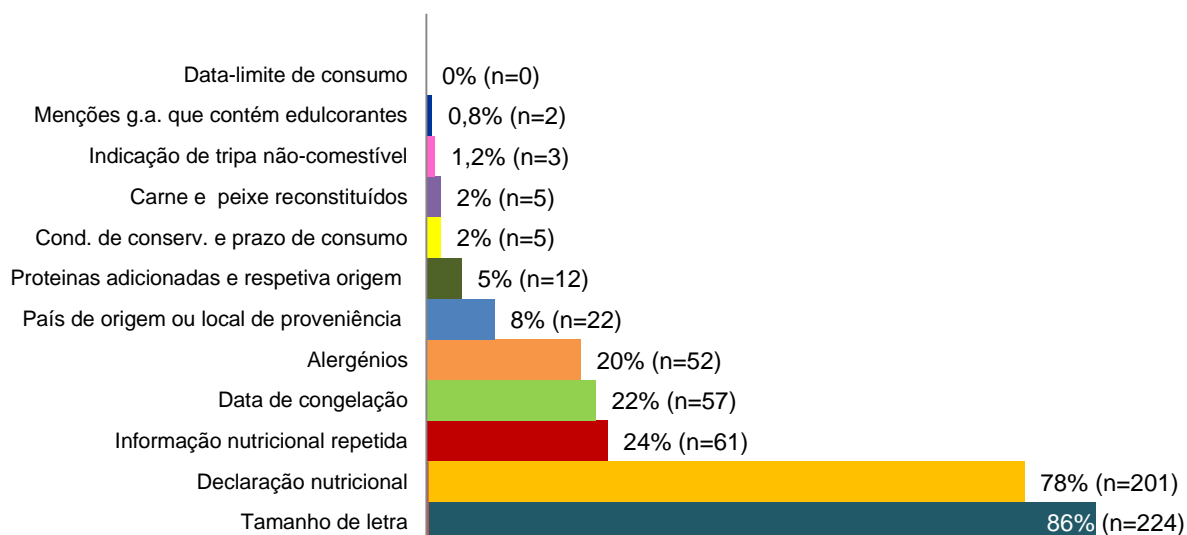
Os requisitos que o Regulamento (UE) n.º 1169/2011 exige para que a informação nutricional repetida não confunda os consumidores, por não ser uniforme, implicarão mudanças consideráveis. Por um lado, porque quase todos os rótulos apresentam pelo menos uma não conformidade, e por outro lado, porque há uma grande adesão por parte das empresas do sector alimentar em disponibilizar esta informação. Os requisitos que implicam mais alterações são a menção que acompanha os elementos expressos em %DR, as formas de expressão dos elementos repetidos e o tamanho mínimo de letra estabelecido. Pelo contrário, os elementos repetidos e o local de indicação da informação nutricional repetida exigirão a alteração de menos rótulos.

7.3. Panorama geral e resultados por sectores/ grupos de alimentos

Dos 259 rótulos analisados, 257 apresentaram pelo menos uma não conformidade face às alterações impostas pelo Regulamento (UE) n.º 1169/2011, o que representa 99,2% da totalidade dos rótulos. Assim, apenas 2 estavam plenamente de acordo com os requisitos analisados, ou seja, apenas 0,8% não precisarão de sofrer quaisquer alterações.

Através do Gráfico 14 é possível observar o número de rótulos não conformes em relação a cada critério, e que por esse motivo têm de ser alterados durante o período transitório, bem como a percentagem de rótulos não conformes (em relação aos 259 rótulos analisados).

Gráfico 14: Número e percentagem de rótulos não conformes em relação a cada critério.

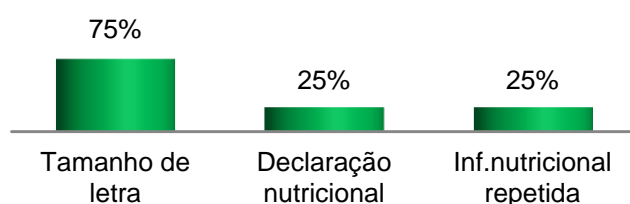


Embora o grau de dificuldade de adaptação às novas regras de rotulagem também dependa das alterações necessárias, está expresso no gráfico que o tamanho de letra e a declaração nutricional são os critérios que implicam, de longe, mudanças em maior número de rótulos.

As normas de rotulagem que se aplicam apenas a alguns alimentos são inevitavelmente as que implicam alterações em menor número. A data-limite de consumo em cada embalagem individual pré-embalada é a única alteração que parece não implicar alterações.

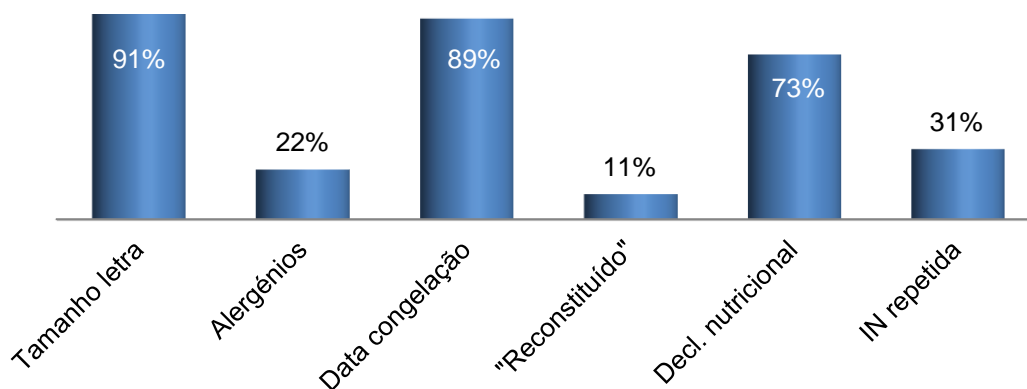
No sector dos ovos, apenas um rótulo está conforme. As alterações a fazer são, como representado no Gráfico 15, o aumento do tamanho de letra de algumas menções obrigatórias (em 75% dos rótulos analisados) e também alterações na declaração nutricional e informação nutricional repetida (25%). Para além de serem sujeitos a um pequeno número de alterações, este sector não apresenta uma grande variedade de produtos, pelo que o número de rótulos a alterar não será tão significativo como noutros grupos ou sectores.

Gráfico 15: Percentagem de rótulos a alterar em relação a cada critério, pertencentes ao sector dos ovos (n=4).



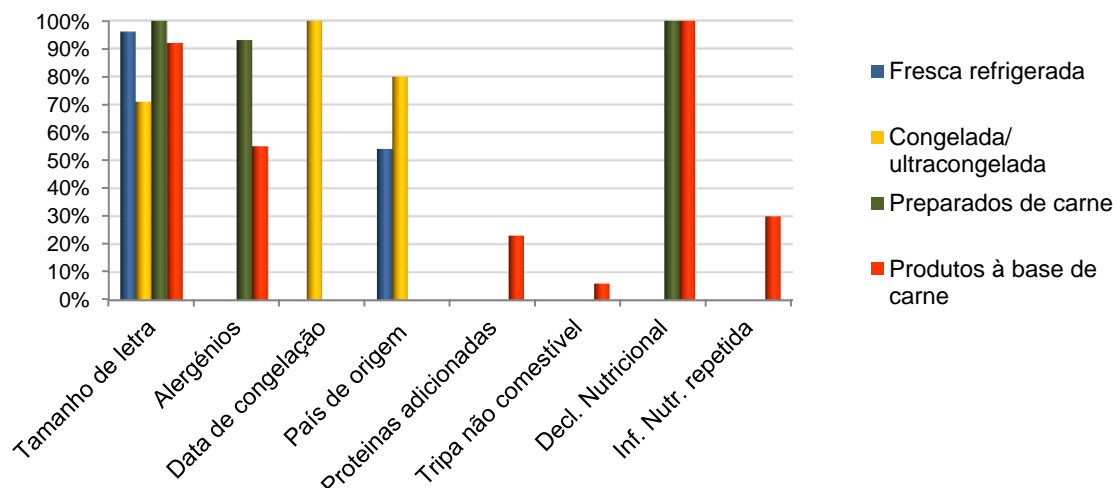
No sector dos produtos da pesca, nenhum rótulo está totalmente de acordo com a nova lei da rotulagem. Da análise do Gráfico 16 verifica-se que o tamanho de letra, a data de congelação e a declaração nutricional são os critérios a alterar em mais rótulos. Para além desses, o modo de indicação de alergénios, a menção “peixe reconstituído” e a informação nutricional repetida deverão também ser alterados, mas em menos rótulos. Embora só tenham sido avaliados 45 rótulos do sector, existe um número de produtos da pesca congelados/ ultracongelados superior que deverão também precisar de sofrer alterações. Contudo, será expectável que as percentagens de rótulos a alterar em relação a cada critério não apresente grandes variações.

Gráfico 16: Percentagem de rótulos a alterar em relação a cada critério, pertencentes ao sector dos produtos da pesca (n=45).



No sector da carne, apenas um rótulo pertencente ao grupo da carne fresca refrigerada está conforme. Nos restantes grupos do sector cujos produtos foram avaliados, nenhum está plenamente de acordo com a nova lei da rotulagem. A percentagem de rótulos a alterar em relação a cada critério, para cada grupo de alimentos analisados pertencentes ao sector da carne estão representadas no Gráfico 17.

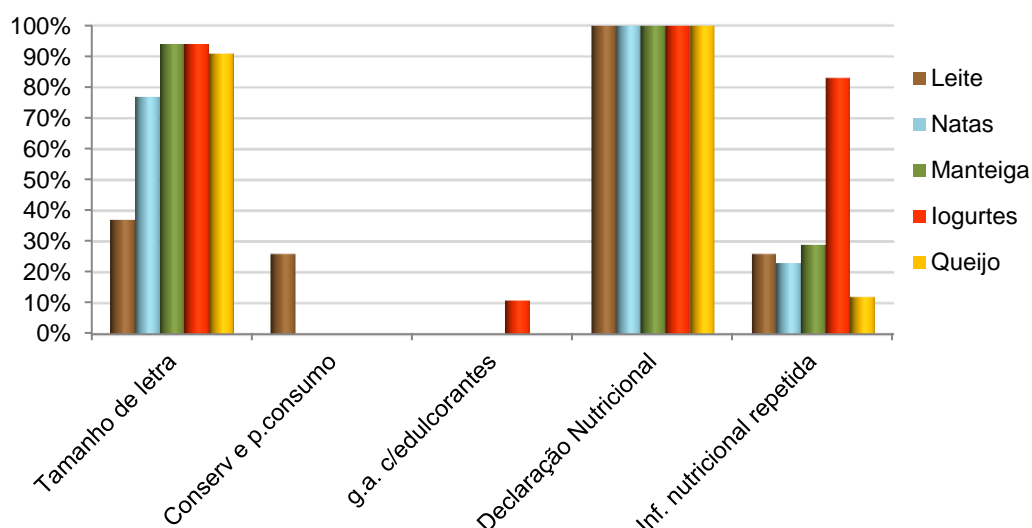
Gráfico 17: Percentagem de rótulos a alterar em cada critério, para cada grupo analisado do sector da carne: carne fresca refrigerada (n=26), carne congelada (n=17), preparados de carne (n=14) e produtos à base de carne (n=53).



Como é possível observar, os rótulos da carne fresca refrigerada são afetados por apenas duas alterações: o tamanho de letra, que implica alterar 96% dos rótulos analisados e a indicação do país de origem, que afeta 54%. Os rótulos da carne congelada/ ultracongelada poderão sofrer até três alterações: a data de congelação é a mais representativa, pois implica a alteração de todos os rótulos analisados; a indicação do país de origem e a alteração do tamanho de letra são necessárias em 80% e 71% dos rótulos analisados, respetivamente. Quanto ao grupo dos preparados de carne, todos os rótulos carecem de alterações no que respeita ao tamanho de letra de menções obrigatórias e à indicação da rotulagem nutricional, que está ausente em todos os produtos. O modo de indicação dos alérgenos tem também de sofrer modificações numa grande percentagem de rótulos analisados. O grupo de produtos à base de carne é aquele cujos rótulos têm de sofrer mais tipos de alterações: a declaração nutricional deverá ser acrescentada ou alterada em todos os rótulos e o tamanho de letra e modo de indicação de alérgenos devem ser alterados, respetivamente, em 92% e 55%. A alteração da informação nutricional repetida, a indicação da adição de proteínas de diferente origem animal e respetiva origem e a indicação da tripa não-comestível não implicarão tantas mudanças, pois são também os critérios aplicáveis a menos produtos. Tendo em conta que apenas foram avaliados, neste estudo, alguns subgrupos de produtos à base de carne, o número de rótulos a alterar será provavelmente bastante mais elevado.

Em relação ao sector do leite e produtos lácteos, nenhum rótulo está totalmente de acordo com o Regulamento (UE) n.º 1169/2011. No Gráfico 18 são indicadas as percentagens de rótulos a alterar em relação a cada critério, para cada grupo de alimentos analisados pertencentes ao sector do leite e produtos lácteos.

Gráfico 18: Percentagem de rótulos a alterar em cada critério, para cada grupo analisado do sector do leite e derivados: leite (n=19), natas (n=13), manteiga (n=17), iogurtes (n=18) e queijo (n=33).



Como é possível constatar, a declaração nutricional é a alteração com maior impacto em todos os géneros alimentícios deste sector, pois é o critério que implica a alteração de todos os rótulos. O tamanho de letra e a informação nutricional repetida também são critérios que irão implicar alteração de rótulos em todos os grupos analisados pertencentes a este sector, mas em menor número. Para além desses critérios, 26% dos rótulos de leite precisam de indicação do prazo de consumo após abertura da embalagem, e 11% dos rótulos de iogurte precisam de alterar a frase referente ao conteúdo de edulcorantes. Nos grupos dos iogurtes e do queijo foram apenas avaliados alguns rótulos pelo que o número de rótulos a alterar será, certamente, bastante superior.

8. Conclusão

A par da evolução dos comportamentos sociais e tecnológicos tem havido adaptação de normas alimentares, de forma a garantir a proteção dos consumidores e eliminar barreiras à livre comercialização de alimentos. As empresas, para além do cumprimento desta legislação, procuram diariamente dar resposta às exigências dos consumidores, desafiando a competitividade empresarial do sector.

A atualização da legislação referente à rotulagem geral e nutricional não é exceção, e tem procurado nos últimos anos satisfazer as exigências do mercado e responder aos consumidores. As várias alterações ocorridas têm levado à sucessão de diplomas que alteram parcialmente ou revogam outros, e a legislação passou a estar dispersa em inúmeros documentos, o que a tornou confusa e de difícil interpretação. Com o intuito de minimizar as muitas lacunas existentes, foi criado o Regulamento (UE) n.º 1169/2011, que pretende modernizar e simplificar a legislação, assegurando o bom funcionamento do mercado interno e servindo os interesses dos cidadãos.

Com a realização deste trabalho, que constou inicialmente na interpretação do referido Regulamento e a comparação com a legislação até então existente, constatou-se que de facto a existência de um só documento facilita a interpretação e a aplicação dos requisitos, embora continue a existir informação ambígua e de difícil compreensão para os operadores a que se destina. Inclusivamente, os profissionais da indústria alimentar têm consultado as associações do sector e representantes a nível da UE, para melhor compreensão e esclarecimento de algumas questões respeitantes ao novo Regulamento de rotulagem, pela falta de explicitação ou dúvidas que este suscita.

Ainda assim, o estudo comparativo com a legislação anterior permitiu concluir que apesar das alterações do novo Regulamento, os princípios base se mantiveram e que muitas das alterações vão ao encontro das exigências dos consumidores, nomeadamente: a obrigatoriedade do aumento do tamanho de letra da informação mais relevante, a definição de um local padrão para a indicação de alergénios, a obrigatoriedade de referir alergénios em alimentos não pré-embalados, a indicação de origem na carne de outras espécies para além da de bovino, a obrigatoriedade da declaração nutricional em alimentos processados e ainda a uniformização da declaração nutricional e da repetição de informação nutricional apresentada na “parte da frente da embalagem”. Outras alterações, como a obrigatoriedade de indicar a presença de nanomateriais artificiais ou que se trata de carne ou peixe “reconstituídos”, entre outras, irão implicar mudanças nos rótulos dos géneros alimentícios a que se destinam, sem que possivelmente a generalidade dos consumidores as percecionem. Inclusivamente penso que algumas alterações da legislação poderão contribuir para o “excesso de informação” que muitos consumidores referem ser a razão para não ler os rótulos.

De qualquer forma, acredito que a uniformização dos rótulos irá permitir a igualdade entre Estados-Membros, maior transparência por parte das empresas, bem como uma leitura mais fácil e uma interpretação mais direta pelos consumidores.

Quanto ao estudo de conformidade dos atuais rótulos em relação ao Regulamento (UE) n.º 1169/2011, que foi realizado com o objetivo de avaliar o seu impacto, foi possível concluir que o efeito das novas regras sobre os rótulos de produtos de origem animal é significativo, não só pelo número mas também pelo tipo de alterações necessárias. No total, 99,2% dos rótulos analisados carecem de alteração e apenas um rótulo pertencente ao sector dos ovos e um de carne fresca refrigerada estão totalmente conformes. A introdução da declaração nutricional e o aumento do tamanho de letra serão as alterações mais relevantes, principalmente pela limitação de espaço que muitos rótulos apresentam e porque serão necessárias em 23% e 87% dos rótulos, respetivamente. Quanto aos restantes requisitos avaliados todos implicam alterações, embora num menor número de rótulos, à exceção da indicação da data-limite de consumo em pré-embalagens individuais e às condições de conservação após abertura da embalagem.

Apesar destes resultados, concluiu-se que muitos dos atuais rótulos já se aproximavam, no que respeita a algumas alterações, ao que a legislação passou a contemplar, embora não sejam apresentadas exatamente como o Regulamento exige. São exemplos o destaque de alergénios relativamente à lista de ingredientes, a indicação do prazo de validade após abertura da embalagem, a indicação do país de origem na carne ovino/caprino e a referência da declaração nutricional e da informação nutricional repetida.

Ainda que a Comissão tenha previsto no Regulamento períodos transitórios para implementação que considerou serem adequados durante o ciclo normal de alteração, conclui-se que o número e tipo de alterações a fazer implicarão um grande aumento da carga de trabalho, e eventualmente reformulações no *design* de rótulos e embalagens, o que se traduzirá em custos bastante elevados para as empresas. É fundamental que para além de estarem conscientes das alterações a introduzir, os operadores façam, desde já, uma gestão adequada dos *stocks* de rótulos ou embalagens. Os períodos transitórios aparentemente alargados são substancialmente encurtados tendo em conta que o Regulamento já está em vigor e que as alterações a fazer são ainda prematuras, enquanto a implementação de alguns requisitos não for devidamente esclarecida e a Comissão não emitir os relatórios que se propõe elaborar. Contudo, é de extrema importância assegurar, desde o início a conformidade da rotulagem, de forma a prevenir potenciais erros dispendiosos e diminuir o risco de ações das entidades fiscalizadoras.

Apesar da parcialidade do estudo, por se ter limitado à análise de produtos de origem animal e à avaliação das alterações que lhes são aplicáveis, penso que a extrapolação para os restantes sectores de alimentos originaria resultados semelhantes, pelo menos no que

respeita às alterações aplicáveis à maioria dos produtos, como o tamanho de letra e a declaração nutricional.

Embora a nova legislação vá, sem dúvida alguma, criar grandes desafios para a indústria numa época particularmente difícil, por outro lado irá demonstrar algum valor real para os consumidores. Para que as alterações sejam dignas de valer a pena e compensem todas as mudanças implicadas, de modo a que a rotulagem desempenhe a sua efetiva função, é fundamental a ocorrência de três situações: compromisso da indústria em rotular de acordo com todos os requisitos legais implícitos; garantia da eficácia do processo de fiscalização; e desenvolvimento de estratégias que motivem e auxiliem o consumidor a fazer uso da rotulagem.

Considerações finais

Particularmente na realização da dissertação, aprendi a consultar e interpretar legislação, assim como consultar associações do sector alimentar e representantes a nível da UE, para melhor compreensão da legislação e esclarecimento de dúvidas; desenvolvi conhecimentos profundos na área da rotulagem, tema presente no dia-a-dia de uma empresa alimentar como a que me acolheu para realização do estágio.

Ao longo dos quatro meses de estágio foi possível conhecer o modo de funcionamento do departamento de qualidade e segurança alimentar de uma empresa de distribuição bem como integrar parte das atividades aí realizadas. A experiência partilhada com profissionais da área permitiu consolidar matérias abordadas e adquirir competências na área da segurança alimentar, sendo sem dúvida uma enriquecedora experiência académica e pessoal que certamente contribuirão para a melhoria do meu desempenho profissional futuro.

9. Bibliografia

- Alves, C.M. (2011). *Prestação de informação sobre os géneros alimentícios aos consumidores: contexto, enquadramento e aplicação do novo Regulamento*. Fórum de debate APED. Gabinete de Planeamento e Políticas- Ministério da Agricultura, Mar, Ambiente e Ordenamento do Território.
- APED (2007). *Código de Boas Práticas da Distribuição Alimentar*. Associação Portuguesa de Empresas de Distribuição. Lisboa: Isigráfica, Lda.
- Araújo, M. (2007). Safety e Security: conceitos diferentes. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 3, 62-63.
- Barnett, J., Muncer, K., Leftwich, J., Shepherd, R., Raats, M.M., Gowland, M.H., Grimshaw, K. & Lucas, J.S. (2011). Using “may contain” labelling to inform food choice: a qualitative study of nut allergic consumers. *BMC Public Health*, 11:734.
- Bernardo, F. (2006). Perigos sanitários nos alimentos. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 1, 6-8.
- Bernués, A., Olaizola, A. & Corcoran, K. (2002). Labelling information demanded by European consumers and relationships with purchasing motives, quality and safety of meat. *Meat Science*, 65, 1095-1106.
- Bettencourt, M. (2007). Legislação e normalização alimentar. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 3, 46-48.
- BEUC (2005). *Report of European Consumers’ Perception of Foodstuffs Labelling*. Bruxelles: Bureau Européen des Unions de Consummateurs. Acedido em Fevereiro 12, 2012, disponível em: <http://www.row.minvws.nl/upload/row/beuc%20report%20on%20labelling%208-05.pdf>
- CAC (2003). *Recommended international code of practice: General principles of food hygiene*. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4- 2003. Rome: Codex Alimentarius Commission.
- CAC (2010). *General standard for the labelling of prepackaged foods*. Codex stan 1-1985, Rev. 7-2010. Rome: Codex Alimentarius Commission.
- Caldeira, M. (2011). *Rotulagem nutricional simplificada na parte da frente da embalagem*. 4ª Reunião anual PORTFIR. Escola superior de Biotecnologia da Universidade Católica do Porto. Acedido em Dezembro 15, 2011, disponível em: http://www.insa.pt/sites/INSA/Portugues/ComInf/Noticias/Documents/2011/Dezembro/4Reuni%C3%A3o%20Portfir_Mcaldeira.pdf
- CCE (2000). *Livro Banco Sobre a Segurança dos Alimentos*. COM (1999) 719 Final. Bruxelas: Comissão das Comunidades Europeias.
- CCE (2002). *Comunicação da Comissão: Plano de ação “Simplificar e melhorar o ambiente regulador”*. Bruxelas: Comissão das Comunidades Europeias.
- CCE (2008a). *Síntese do relatório de avaliação de impacto sobre questões de rotulagem geral de géneros alimentícios*. Bruxelas: Comissão das Comunidades Europeias.
- CCE (2008b). *Síntese do relatório de avaliação de impacto sobre questões de rotulagem nutricional*. Bruxelas: Comissão das Comunidades Europeias.

- CE (2005). *Do campo à mesa: uma alimentação segura para os consumidores europeus. Série: A Europa em movimento*. Comissão Europeia. Luxemburgo: Serviço das Publicações Oficiais das Comunidades Europeias, ISBN. 92-894-7776-8. Acedido em Dezembro 28, 2011, disponível em: <http://ec.europa.eu/publications/booklets/move/46/pt.pdf>
- Cornelisse-Vermaat, J.R., Voordouw, J., Yiakoumaki, V., Theodoridis, G. & Frewer, L.J. (2007). Food-allergic consumers' labelling preferences: a cross-cultural comparison. *European Journal of Public Health*, 18 (2), 115-120.
- Cunha, L.M. & Moura, A.P. (2008). Consumidor português face à segurança alimentar. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 4, 46-49.
- DCCE (1997). *O Portal da União Europeia: Livro Verde para a União Europeia*. Departamento de Comunicação da Comissão Europeia. Acedido em Dezembro 14, 2011, disponível em: <http://europa.eu/rapid/pressReleasesAction.do?reference=IP/97/370&format=HTML&>
- Decreto-Lei n.º 126/2005 de 5 de Agosto. *Diário da República n.º150, I Série – A*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 148/2005 de 29 de Agosto. *Diário da República n.º165, I Série – A*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 156/2008 de 7 de Agosto. *Diário da República n.º152, 1ª Série*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 167/2004 de 7 de Julho. *Diário da República n.º158, I Série – A*. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 183/2002 de 20 de Agosto. *Diário da República n.º191, I Série – A*. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 195/2005 de 7 de Novembro. *Diário da República n.º213, I Série – A*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 20/2003 de 3 de Fevereiro. *Diário da República n.º28, I Série - A*. Ministério da Agricultura, Desenvolvimento Rural e Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 54/2010 de 28 de Maio. *Diário da República n.º104, 1ª Série*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- Decreto-Lei n.º 560/99 de 18 de Dezembro. *Diário da República n.º293, I Série – A*. Ministério da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Lisboa.
- DG SANCO (2005). *The European consumers' attitudes regarding product labelling: qualitative study in 28 European countries*. Brussels: European Commission-Directorate-General for Health and Consumer Protection. Acedido em Março 28, 2012, disponível em: http://ec.europa.eu/consumers/topics/labelling_report_en.pdf
- DG SANCO (2006). *Summary of results for the consultation document on: "Labelling: competitiveness, consumer information and better regulation for the EU"*. Brussels: European Commission- Directorate-General for Health and Consumer Protection. Acedido em Março 28, 2012, disponível em: http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/betterregulation/competitiveness_consumer_info.pdf

- DG SANCO (2007). *How to read a label*. Brussels: European Commission- Directorate-General for Health and Consumer Protection. Acedido em Outubro 16, 2011, disponível em:
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/information_sources/docs/ca/how_to_read_label_2007_en.pdf
- DGFCQA (2002). *A rotulagem é fácil de perceber? Como descodificar um rótulo*. Lisboa: Direção-Geral de Fiscalização e Controlo da Qualidade Alimentar. Acedido em Outubro 1, 2011, disponível em:
http://www.gppaa.min-agricultura.pt/RegAlimentar/Rotulagem_facil_perceber.pdf
- Dias, D.L. (2007). Rotulagem nutricional e o papel da indústria. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 3, 10-12.
- Diretiva 1999/10/CE de 8 de Março de 1999. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 69. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 2000/13/CE de 20 de Março de 2000. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 109. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Diretiva 2001/101/CE de 26 de Novembro de 2001. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 310. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 2002/67/CE de 18 de Julho de 2002. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 191. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 2003/120/CE de 5 de Dezembro de 2003. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 333. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas..
- Diretiva 2003/89/CE de 10 de Novembro de 2003. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 308. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Diretiva 2004/77/CE de 29 de Abril de 2004. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 162. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 2006/107/CE de 20 de Novembro de 2006. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 411. Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Diretiva 2007/68/CE de 27 de Novembro de 2007. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 310. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 2008/5/CE de 30 de Janeiro de 2008. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 27. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 79/112/CEE de 18 de Dezembro de 1978. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 33. Conselho das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 87/250/CEE de 15 de Abril de 1987. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 113. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Diretiva 90/496/CEE de 24 de Setembro de 1990. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias*, L 276. Conselho das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Draper, A.K., Adamson, A.J., Clegg, S., Malam, S, Rigg, M. & Duncan, S. (2011). Front-of-pack nutrition labelling: are multiple formats a problem for consumers? *European Journal of Public Health*. Acedido em Março 3, 2012, disponível em:
<http://eurpub.oxfordjournals.org/content/early/2011/12/02/eurpub.ckr144.full>

- Estiri, M., Hasangholipour, T., Yazdani, H., Nejad, H.J. & Rayej, H. (2010). Food products consumer behaviors: the role of packaging elements. *Journal of Applied Sciences*, 10 (7), 535-543.
- FAO (2002). *Food security: concepts and measurement*. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations. Acedido em Março 7, 2012, disponível em: http://www.rlc.fao.org/iniciativa/cursos/Curso%202005/3prog/1_1_3.pdf
- FIPA (2002). *Segurança alimentar*. Lisboa: Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares.
- FIPA (2006). *Plano para a rotulagem nutricional*. Lisboa: Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares.
- FIPA (2011). Desafios e perspectivas na rotulagem. *Revista FIPA notícias*, 3 (Março 2011),4.
- FSAI (2009). *A Research Study into Consumers' Attitudes to Food Labelling*. Dublin: Food Safety Authority of Ireland. Acedido em Fevereiro 12, 2012, disponível em: www.fsai.ie
- Gast, C. (2004) Consumidores e produtos alimentícios. *Revista do Curso de Direito*, 1(1) , 72-90.
- Grunert, K.G. & Wills, J.M. (2007). A review of European research on consumer response to nutrition information on food labels. *Journal of Public Health*,15, 385-399.
- Grunert, K.G., Fernández-Celemín, L., Wills, J.M., Bonsmann, S.S. & Nureeva, L. (2010). Use and understanding of nutrition information on food labels in six European countries. *Journal of Public Health*,18, 261-277.
- IFN/ANIA (2009). *Comprendre l'étiquetage alimentaire*. Paris: Institut Français pour la Nutrition/ Association Nationale des Industries Alimentaires. Acedido em Outubro 1, 2011, disponível em: <http://www.ifn.asso.fr/publications/autres/etiquetage-mars2010-IFN-ANIA.pdf>
- Lelieveld, H.L.M.; Mostert, M.A. & Holah, J. (2005). *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Malam, S., Clegg, S., Kirwan, S., McGinigal, S. & BMRB Social Research (2009). *Comprehension and use of UK nutrition signpost labelling schemes*. Acedido em Março 13, 2012, disponível em: <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/pmpreport.pdf>
- Mariano, G. & Cardo, M. (2007). Princípios gerais da legislação alimentar. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 2, 46-47.
- Marins, B.R., Jacob, S.C, Peres, F. (2008). Avaliação qualitativa do hábito de leitura e entendimento: receção das informações de produtos alimentícios. *Ciência e Tecnologia dos Alimentos*, 28 (3), 579-585.
- Marins, B.R (2009). *A vigilância sanitária, o cidadão e o direito à comunicação: um estudo sobre a rotulagem de alimentos*. Tese de pós-graduação em Vigilância Sanitária. Rio de Janeiro: Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde- Fundação Oswaldo Cruz.

- Martins, S. (2007) Pela necessidade da rotulagem nutricional. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 3, 14-15.
- McLennon, S.E.A. (2002). *Analysis of consumer perceptions toward biotechnology and their preferences for biotech food labels*. Thesis for the degree of Master of Science in the Department of Agricultural Economics and Agribusiness, B.S. Louisiana State University.
- Mills, E.N.C., Valovirta, E., Madsen, C., Taylor, S.L., Vieths, S., Anklam, E., Baumgartner, S., Koch, P., Crevel, R.W.R. & Frewer, L. (2004). Information provision for allergic consumers – where are we going with food allergen labelling? *Allergy*, 59, 1262-1268
- Monteiro, J.C., Vaz-Pires, P., Barros, R.M. (2007). Avaliação do grau de conformidade da rotulagem de géneros alimentícios de origem animal face à legislação nacional e comunitária em vigor. *Revista Portuguesa de Ciências Veterinárias*, 102 (563-564), 343-349.
- Monteiro, R.A., Coutinho, J.G. & Recine, E. (2005). Consulta aos rótulos de alimentos e bebidas por frequentadores de supermercados em Brasília, Brasil. *Revista Panamericana de Salud Publica*, 18(3), 172–177.
- Novais, M.R. (2006). Noções gerais de higiene e segurança alimentar- Boas práticas e pré-requisitos HACCP. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 1, 10-11.
- Pereira, S.R. (2007). Segurança alimentar na Europa: uma responsabilidade partilhada. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 2, 54-57.
- Queimada, M.A.M.Q. (2007). Codex Alimentarius: dos antepassados à atualidade. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 2, 43-45.
- Queimada, M.A.M.Q. (2008). Codex Alimentarius: base científica de preparação das normas. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 5, 20-21.
- Queiroz, P. (2011). Novas regras na informação ao consumidor. *Revista Pontos de Vista*, 10 Agosto 2011),.12.
- Regulamento (UE) n.º 1162/2009 de 30 de Novembro de 2009. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 314. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Regulamento (UE) n.º 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 304. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (UE) n.º 1332/2008 de 16 de Dezembro de 2008. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 354. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (UE) n.º 1333/2008 de 16 de Dezembro de 2008. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 354. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (UE) n.º 1334/2008 de 16 de Dezembro de 2008. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 354. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Estrasburgo.
- Regulamento (UE) n.º 178/2002 de 28 de Janeiro de 2002. *Jornal Oficial das Comunidades Europeias* n.º L 31. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento (CE) n.º 1831/2003 de 22 de Setembro de 2003. *Jornal Oficial da União Europeia* n.º L 268. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.

- Regulamento (UE) n.º 1924/2006 de 20 de Dezembro de 2006. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 404. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento (UE) n.º 1925/2006 de 20 de Dezembro de 2006. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 404. Parlamento Europeu e Conselho da União Europeia. Bruxelas.
- Regulamento (UE) n.º 608/2004 de 31 de Março de 2004. *Jornal Oficial da União Europeia*, L 97. Comissão das Comunidades Europeias. Bruxelas.
- Ruivo, C. (2008). Controlo de alérgenos na indústria alimentar. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 5, 30-33.
- Salino, L. (2008). *Codex Alimentarius: O que é?*. Gabinete de Planeamento e Políticas. Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas. Acedido em Fevereiro 15, 2012, disponível em: <http://www.gpp.pt/ri/OI/FAO/Docs/CODEXApresentacao.pdf>
- Santos, F. (2008). Por uma informação apropriada ao consumidor. *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 5, 49.
- Santos, M. (2006). Então e nós na distribuição? *Revista Segurança e Qualidade Alimentar*, 1, 45.
- Smith, A.C.L. (2010). *Rotulagem de alimentos: avaliação da conformidade frente à legislação e propostas para a sua melhoria*. Tese de Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. São Paulo: Faculdade de Ciências Farmacêuticas- Universidade de São Paulo.
- Valagão, M.M. (2001). Segurança alimentar e consumo responsável, um novo desafio. *Comunicação à Conferência Internacional sobre o Consumo Responsável*, 1-7.
- WHO/FAO (2003). *Diet, nutrition and prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation*. Geneva: World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations. Acedido em Março 3, 2012, disponível em: http://whqlibdoc.who.int/trs/WHO_TRS_916.pdf

10. Anexos

- **Anexo 1:** Legislação consultada para a realização do estudo comparativo entre o Regulamento (EU n.º1169/2011 e a legislação até então existente.
- **Anexo 2:** Géneros alimentícios livres de declaração nutricional obrigatória.
- **Anexo 3:** Tabela de verificação de conformidade dos rótulos analisados relativamente às alterações impostas pelo Regulamento (UE) n.º1169/2011.
- **Anexo 4:** Manual de apoio ao preenchimento da tabela de verificação de conformidade.

Anexo 1: Legislação consultada para a realização do estudo comparativo entre o Regulamento (UE) n.º1169/2011 e a legislação até então existente.

Legislação comunitária	Legislação nacional
Rotulagem geral de géneros alimentícios	
<ul style="list-style-type: none"> • Diretiva n.º 1999/10/CE • Diretiva n.º 2000/13/CE • Diretiva n.º 2001/101/CE • Diretiva n.º 2003/89/CE • Diretiva n.º 2006/107/CE • Diretiva n.º 2007/68/CE • Regulamento (CE) n.º1332/2008 • Regulamento (CE) n.º1334/2008 	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto-Lei n.º 560/99 • Decreto-Lei n.º 183/2002 • Decreto-Lei n.º 126/2005 • Decreto-Lei n.º 195/2005 • Decreto-Lei n.º 156/2008
Rotulagem nutricional de géneros alimentícios	
<ul style="list-style-type: none"> • Diretiva n.º 90/496/CEE • Diretiva n.º 2008/5/CE • Diretiva n.º 2003/120/CE 	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto-Lei n.º 167/2004 • Decreto-Lei n.º 54/2010
Rotulagem das bebidas alcooolizadas destinadas ao consumidor final	
<ul style="list-style-type: none"> • Diretiva n.º 87/250/CEE 	-
Rotulagem de alimentos e ingredientes alimentares aos quais foram adicionados fitoesteróis, ésteres de fitoesterol, fitoestanois e/ou ésteres de fitoestanol	
<ul style="list-style-type: none"> • Regulamento (CE) n.º608/2004 	-
Rotulagem dos géneros alimentícios que contêm quinino e dos géneros alimentícios que contêm cafeína	
<ul style="list-style-type: none"> • Diretiva n.º 2002/67/CE 	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto-Lei n.º 20/2003
Géneros alimentícios que contêm ácido glicirrízico ou o seu sal de amónio	
<ul style="list-style-type: none"> • Diretiva n.º 2004/77/CE 	<ul style="list-style-type: none"> • Decreto-Lei n.º 148/2005
Legislação relativa aos aditivos alimentares	
<ul style="list-style-type: none"> • Regulamento (CE) n.º1333/2008 	-
Requisitos de rotulagem para a carne picada	
<ul style="list-style-type: none"> • Regulamento (CE) n.º1162/2009 	-

Anexo 2: Géneros alimentícios isentos de declaração nutricional obrigatória (Regulamento (UE) n.º1169/2011)

1. Produtos não transformados, ou apenas submetidos a maturação, e que são compostos por um único ingrediente ou categoria de ingrediente;
2. Águas destinadas ao consumo humano, incluindo águas gaseificadas e com aromas;
3. Ervas aromáticas e especiarias;
4. Sal e substitutos;
5. Edulcorantes de mesa;
6. Extratos de café e chicória, bem como grão de café e café descafeinado, inteiros ou moídos;
7. Chá, chá descafeinado e infusões de ervas aromáticas e de frutos;
8. Vinagres fermentados e substitutos;
9. Aromas, aditivos alimentares, auxiliares tecnológicos e enzimas alimentares e leveduras;
10. Gelatina e substâncias de gelificação;
11. Pastilhas elásticas;
12. Géneros alimentícios acondicionados em embalagens cuja superfície maior tenha uma área inferior a 25 cm²;
13. Alimentos fornecidos em pequenas quantidades diretamente pelo produtor ao consumidor final, ou ao comércio de retalho local que forneça diretamente ao consumidor final.

Anexo 3: Tabela de verificação de conformidade dos rótulos analisados relativamente às alterações impostas pelo Regulamento (UE) n.º1169/2011.

Nome do produto:	Marca:	Caracterização do rótulo:		
Categoria/Grupo/Subgrupo <div> <div> Carne <input type="checkbox"/> Fresca refrigerada _____ <input type="checkbox"/> Preparados de carne _____ <input type="checkbox"/> Congelada, ultracongelada _____ <input type="checkbox"/> Produtos à base de carne _____ </div> <div> Produtos da pesca <input type="checkbox"/> Congelado, ultracongelado _____ Ovos <input type="checkbox"/> Ovos frescos _____ </div> <div> Leite e produtos lácteos <input type="checkbox"/> Leite _____ <input type="checkbox"/> Natas _____ <input type="checkbox"/> Manteiga _____ <input type="checkbox"/> Iogurtes _____ <input type="checkbox"/> Queijo _____ </div> </div>				
1. Tamanho de letra das menções obrigatórias				
1.1.- O tamanho de letra das menções obrigatórias está de acordo com a legislação?				
	Sim	Não	NO/ NE*	
Denominação do género alimentício				Condições de conservação e/ou utilização
Lista de ingredientes				Nome e endereço
Alergénios				País de origem ou local de proveniência
Prazo de validade				Declaração nutricional
2. Alergénios				
Lista de ingredientes:	<input type="checkbox"/> Presente <input type="checkbox"/> Ausente			Sim Não NA**
2.1.- O modo de indicação dos alergénios está de acordo com a legislação?				
Modo de indicação dos alergénios:				
Os alergénios são realçados, na lista de ingredientes, através de uma grafia diferente.				
A menção "Contém...", seguido dos alergénios presentes no género alimentício consta no rótulo.				
Outra localização/ modo de indicação:				
3. Data-limite de consumo				Sim Não NA**
3.1.- A data-limite de consumo é mencionada em cada porção individual pré-embalada?				
4. Data de congelação				Sim Não NA**
4.1.- A data de congelação é mencionada?				
4.2.- A forma como é indicada a data de congelação está de acordo com a legislação?				
Observações:				

5. Condições de conservação e prazo de consumo		Sim	Não	NA**	
5.1.- Há indicação das condições de conservação após a abertura da embalagem?					
5.2.- Há indicação do prazo de consumo após a abertura da embalagem?					
6. País de origem ou local de proveniência		Sim	Não	NA**	
6.1.- Há indicação do país de origem ou do local de proveniência na carne de suíno, ovino, caprino e aves?					
7. Proteínas adicionadas e respetiva origem		Sim	Não	NA**	
7.1.- Há indicação da presença de proteínas de diferente origem animal e sua origem na denominação do género alimentício?					
Observações:					
8. Carne e peixe reconstituídos		Sim	Não	NA**	
8.1.- A indicação “carne reconstituída” ou “peixe reconstituído” acompanha a denominação do género alimentício?					
Observações:					
9. Indicação de tripa não comestível		Sim	Não	NA**	
9.1.- Há indicação de que a tripa para enchidos é não comestível?					
10. Menções em géneros alimentícios que contêm edulcorantes					
Designação na lista de ingredientes: <input type="checkbox"/> Pela denominação específica <input type="checkbox"/> Por referência ao seu nº E <input type="checkbox"/> Por referência a ambos					
10.1.- Consta no rótulo de géneros alimentícios que contêm aspartame/sal de aspartame e acessulfame a menção correta?		Sim	Não	NA**	
Observações:					
11. Declaração Nutricional obrigatória (DN obrigatória)					
Obrigatoriedade de DN: <input type="checkbox"/> Obrigatório <input type="checkbox"/> Não obrigatório		Sim	Não		
11.1.- O rótulo possui Declaração Nutricional obrigatória?					
11.2.- Os elementos que constituem a DN, e a sua ordem de apresentação são os previstos pela legislação?					
Elementos obrigatórios:	Valor energético		Elementos complementares:	Ácidos gordos monoinsaturados	
	Lípidos			Ácidos gordos polinsaturados	
	Ácidos gordos saturados			Polióis	
	Hidratos de carbono			Amido	
	Açúcares			Fibra	
	Proteínas			Vitaminas e Minerais	

Sal		Outros?		
11.3.- Os elementos expressos em percentagem da dose de referência (%DR) são os estabelecidos pela legislação?				NA**
Valor energético		Açúcares		
Lípidos		Proteínas		
Ácidos gordos saturados		Sal		
Hidratos de carbono		Outros?		
11.4.- A menção “Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)” consta na proximidade da DN obrigatória?			Sim	Não
				NA**
Observações:				
12. Informação nutricional repetida				
Informação nutricional repetida: <input type="checkbox"/> Presente <input type="checkbox"/> Ausente				
12.1.- Os elementos repetidos são os previstos pela legislação?				
Valor energético		Açúcares		
Lípidos		Sal		
Ácidos gordos saturados		Outros?		
12.2.- Os elementos repetidos cumprem as formas de expressão estabelecidas pela legislação?				
Valor energético /100 g ou 100 ml		Quantidades de nutrientes /100 g ou 100 ml		
% DR valor energético /100 g ou 100 ml		%DR nutrientes / 100 g ou 100 ml		
Valor energético /porção		Quantidade de nutrientes / porção		
%DR valor energético /porção		%DR nutrientes / porção		
12.3.- A menção “Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)” consta na proximidade da informação nutricional repetida?			Sim	Não
				NA**
Observações:				
12.4.- A repetição de informação nutricional está no campo de visão principal?			Sim	Não
12.5.- O tamanho de letra da informação nutricional repetida está de acordo com a legislação?				

*NO/ NE- Não obrigatório/ Não existe; **NA- Não aplicável

Anexo 4: Manual de apoio ao preenchimento da tabela de verificação de conformidade.

Todos os produtos devem ser identificados através do preenchimento do cabeçalho, que inclui a denominação do produto, a marca, a categoria, o grupo (e eventual subgrupo) e a caracterização do rótulo. A categoria e o grupo são indicados através da colocação de um “x” na opção correta; o subgrupo é indicado quando necessário, e está relacionado com o tipo ou subdivisão dos géneros alimentícios: por exemplo, no caso da carne fresca ou congelada, indicar a espécie; nos produtos da pesca indicar se são ou não transformados). A caracterização do rótulo deve ser feita de forma sucinta, colocando apenas a informação que permita concluir qual o grau de dificuldade de introdução das alterações necessárias.

1. Tamanho de letra das menções obrigatórias

Segundo os pontos 2 e 3 do Artigo 13.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 as menções obrigatórias enumeradas na *check-list* devem cumprir o tamanho mínimo de letra estabelecido, que varia em função do tamanho da superfície maior da embalagem, como definido na tabela abaixo:

Tamanho da superfície maior da embalagem	Tamanho dos caracteres (“altura de x”)
Maior ou igual a 80 cm ²	Igual ou superior a 1,2mm
Menor que 80 cm ²	Igual ou superior a 0,9mm

O tamanho de letra é analisado por sobreposição de uma escala impressa em papel transparente, para cada menção obrigatória.

Este requisito é **aplicável** e de cumprimento obrigatório em todos rótulos. Se o tamanho de letra de cada menção obrigatória respeitar as exigências, conforme acima citadas, a resposta a marcar será **Sim**, caso contrário, deverá ser marcada a opção **Não**. Se uma ou mais menções não forem obrigatórias ou não constarem no rótulo, deve marcar-se a opção **NO/ NE** (não obrigatório/ não existe).

2. Alergénios

Segundo o ponto 1 do artigo 21.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 os produtos que provocam alergias ou intolerâncias devem satisfazer certos requisitos no modo como são indicados, o que depende da existência de lista de ingredientes no rótulo:

Lista de ingredientes	Modo de indicação dos alergénios
Presente	Os alergénios devem ser realçados, na própria lista de ingredientes, através de uma grafia diferente.
Ausente	A menção “Contém...”, seguido dos alergénios presentes no género alimentício deve constar no rótulo.

A lista de alergénios é composta pelas seguintes substâncias, ou produtos à base delas: trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, *kamut*; peixes, moluscos, crustáceos; ovos; soja; leite; amendoins; amêndoas, avelãs, nozes, castanhas de caju, nozes pécan, castanhas do Brasil, pistácios, nozes de macadâmia ou do *Queensland*; sementes de sésamo; aipo; mostarda; tremço; dióxido de enxofre e sulfitos (Anexo II do Regulamento (UE) n.º1169/2011).

Este requisito **não é aplicável** quando o género alimentício não contém alergénios na sua constituição ou é feita referência ao alergénio em causa na denominação do produto. A resposta à questão 2.1. será **Sim** se o modo como são indicados os alergénios cumpre o exigido pelo Regulamento; caso contrário, a resposta deverá ser **Não**. Independentemente da resposta deve indicar-se o modo como os alergénios são indicados no rótulo.

3. Data-limite de consumo

Segundo a alínea d) do ponto 2 do anexo X do Regulamento (UE) n.º1169/2011, a data-limite de consumo deve ser mencionada em cada porção individual pré-embalada.

Desta forma, a questão **é apenas aplicável** aos rótulos de pré-embalagens constituídas por duas ou mais embalagens individuais que não sejam consideradas unidades de venda (por exemplo, um *pack* de iogurtes que é vendido como uma só unidade), e que simultaneamente sejam produtos microbiologicamente perecíveis, cujo prazo de validade é indicado pela frase “Consumir até”.

A resposta à questão 3.1. deverá ser **Sim** ou **Não**, consoante a data-limite de consumo seja ou não mencionada em cada porção individual pré-embalada.

4. Data de congelação

Segundo o ponto 6 do anexo III do Regulamento (UE) n.º1169/2011 deve indicar-se a data de congelação da carne congelada, preparados de carne congelados e produtos da pesca congelados não transformados. O modo de indicação da data deve cumprir os requisitos descritos na tabela seguinte (de acordo com o ponto 3 do anexo X do mesmo Regulamento):

Modo de indicação da data de congelação
- Deve constar a menção “Congelado em...”;
- A menção deve ser acompanhada pela data ou referência ao local onde esta é mencionada;
- A data deve ser constituída pelo dia, mês e ano, por essa ordem.

A questão 4.1. **é apenas aplicável** aos rótulos de carne, preparados de carne e produtos da pesca não transformados congelados. A resposta deverá ser **Sim** ou **Não** consoante a data de congelação seja ou não mencionada. A questão 4.2. **só é aplicável** se a resposta à questão 4.1. for positiva. Nestes casos, se o modo de indicação da data de congelação cumprir as exigências conforme acima citadas, deverá ser marcada a opção **Sim**. Caso contrário a resposta deverá ser **Não** e as não conformidades devem ser descritas no campo de observações.

5. Condições de conservação e prazo de consumo

O ponto 2 do artigo 25.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 refere que para que seja possível uma conservação ou utilização adequadas, as condições especiais de conservação e/ou o prazo de consumo após abertura da embalagem devem ser indicadas quando tal for adequado.

Desta forma, a questão 5.1 **é aplicável** em produtos cujas condições de conservação após a abertura da embalagem sejam diferentes das indicadas para o género alimentício fechado e cujas embalagens não correspondam a unidades individuais de consumo (isto é, embalagens cujo conteúdo, por norma, não seja consumido na sua totalidade aquando o momento da abertura). Da mesma forma, a questão 5.2 **é aplicável** em produtos cujo prazo de consumo após a abertura da embalagem seja diferente do prazo de validade estabelecido para o género alimentício fechado. A resposta será **Sim** ou **Não** consoante o rótulo contenha ou não esta informação.

6. País de origem ou local de proveniência

Segundo a alínea b) do ponto 2 do artigo 26.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 a referência ao país de origem ou local de proveniência é obrigatória nos seguintes géneros alimentícios:

- Carnes de animais de espécie suína, frescas, refrigeradas ou congeladas;
- Carnes de animais das espécies ovina ou caprina, frescas, refrigeradas ou congeladas;

- Carnes frescas, refrigeradas ou congeladas, das seguintes aves de capoeira: galos, galinhas, patos, gansos, perus, peruas e pintadas.

Não é aplicável a preparados de carne, lagomorfos, aves selvagens ou carne de outras espécies não referidas anteriormente. Caso a origem do produto esteja presente no rótulo, deverá ser marcada a opção **Sim**, e caso não conste essa informação, a opção marcada será **Não**. No caso de haver indicação do país de origem ou local de proveniência, a forma como é indicada deve ser anotada no campo de observações.

7. Proteínas adicionadas e respetiva origem

O ponto 5 da parte A do anexo VI do Regulamento (UE) n.º1169/2011 refere que nos rótulos de produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca que contenham proteínas adicionadas de diferente origem animal, se deve indicar a presença dessas proteínas e a respetiva origem, junto da denominação do género alimentício.

Assim, este requisito **aplica-se** aos produtos que façam referência a proteínas de diferente origem animal na lista de ingredientes. Se a indicação da presença e origem dessas proteínas acompanhar a denominação do género alimentício, deverá ser marcada a opção **Sim**. Se constar num local diferente do da denominação, ou se apenas constar na lista de ingredientes haverá uma não conformidade, pelo que deverá ser marcada a opção **Não** e anotar no campo observações o tipo de não conformidade.

8. Carne e peixe reconstituídos

O ponto 7 da parte A do anexo VI do Regulamento (UE) n.º1169/2011 refere que os produtos à base de carne, preparados de carne e produtos da pesca que são constituídos por diferentes peças combinadas num todo, dando a impressão de serem constituídos por uma só peça, devem conter a menção “Carne reconstituída” ou “Peixe reconstituído” a acompanhar a denominação do género alimentício.

Este requisito é **apenas aplicável** aos géneros alimentícios em que tal se verifique, nomeadamente: cubos de tamboril congelados e preparado de *surimi* em forma de lombos de lagosta. Em Portugal este requisito não é, para já, aplicável a produtos à base de carne ou preparados de carne. A resposta deverá ser **Sim** se esta menção existir e acompanhar a denominação do género alimentício. Caso contrário a resposta é **Não** e a não conformidade deverá ser descrita no campo de observações (ausência completa da menção; menção diferente da estabelecida; menção não acompanha a denominação do género alimentício).

9. Indicação de tripa não comestível

Segundo a parte C do anexo VI do Regulamento (UE) n.º1169/2011 é necessário indicar que a tripa para enchidos não é comestível, sempre que seja esse o caso.

Este requisito é **aplicável** quando um enchido contém tripa não comestível, e a resposta será **Sim** se no rótulo estiver presente essa indicação.

10. Menções em géneros alimentícios que contêm edulcorantes

De acordo com o ponto 2.3 do anexo III do Regulamento (UE) n.º1169/2011 as frases “Contém uma fonte de fenilalanina” e “Contém aspartame (uma fonte de fenilalanina)” devem constar no rótulo, sempre que o aspartame e/ou sal de aspartame e acesulfame sejam designados na lista de ingredientes pela sua denominação específica ou apenas por referência ao seu número E, respetivamente.

Assim, a questão é **aplicável** a todos os géneros alimentícios cuja lista de ingredientes contenha um ou mais dos edulcorantes mencionados na tabela seguinte:

Designação na lista de ingredientes	Menção a constar
Aspartame, sal de aspartame e acesulfame	“Contém uma fonte de fenilalanina”
E951, E962	“Contém aspartame (uma fonte de fenilalanina)”

Deverá assinalar-se a forma como estes edulcorantes são designados na lista de ingredientes, e responder **Sim** ou **Não** à questão 10.1., consoante conste ou não a menção correta no rótulo. Deve indicar-se a frase utilizada no campo de observações.

11. Declaração nutricional

11.1.- O rótulo possui Declaração Nutricional obrigatória?

Segundo a alínea I), do ponto 1 do artigo 9.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 a menção da declaração nutricional passa a ser obrigatória.

Este requisito é **aplicável a todos** os produtos a analisar, embora **não seja obrigatório** nos seguintes géneros alimentícios: produtos não transformados compostos por um único ingrediente ou categoria de ingredientes e géneros alimentícios cujas embalagens ou recipientes tenham superfície maior inferior a 25 cm². Nestes casos em que a DN é mencionada voluntariamente, a conformidade com o que é exigido na legislação deve também ser analisada (Artigo 36º, n.º 1). Como tal, para além de se indicar se o rótulo possui Declaração Nutricional, deve indicar-se se este requisito é ou não obrigatório. Se a resposta à questão 11.1.for **Não**, **não será aplicável** mais nenhuma questão da *check-list*.

11.2.- Os elementos que constituem a DN obrigatória, bem como a sua ordem de apresentação são os previstos pela legislação?

Segundo o ponto 1 do artigo 30.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 os elementos nutricionais obrigatórios são o valor energético, lípidos, ácidos gordos saturados, hidratos de carbono, açúcares, proteínas e sal. Para além destes, o conteúdo da declaração nutricional obrigatória pode ser complementada com outros elementos, que de acordo com o ponto 2 do artigo 30.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 são os ácidos gordos monoinsaturados, ácidos gordos polinsaturados, polióis, amido, fibra, vitaminas e sais minerais.

Segundo o anexo XV, a ordem estabelecida para a apresentação dos elementos nutricionais é a seguinte:

- Energia> Lípidos (dos quais ácidos gordos saturados, monoinsaturados e polinsaturados)> Hidratos de carbono (dos quais açúcares, polióis e amido)> Fibra> Proteínas> Sal> Vitaminas e sais minerais.

Todos os elementos que constituem a declaração nutricional devem ser **assinalados** na *check-list*, para que seja possível definir as não conformidades encontradas, embora a resposta à questão seja **Não** em todos os rótulos com declaração nutricional (tendo em conta que os elementos e a ordem dos mesmos foram alterados).

11.3.- Os elementos expressos em percentagem da dose de referência são os estabelecidos pela legislação?

De acordo com o ponto 4 do artigo 32.º e com a alínea c) do ponto 1 do artigo 33.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 o valor energético e as quantidades de nutrientes de declaração obrigatória podem ser expressos em percentagem das doses de referência (%DR) por 100 g ou 100 ml e/ou por porção u unidade de consumo. Assim sendo, deve verificar-se se a expressão em %DR ocorre apenas nos elementos obrigatórios.

A questão só é **aplicável** caso haja elementos nutricionais expressos em %DR, devendo neste caso ser **mencionados** todos os elementos expressos em %DR.

Para além de avaliar a conformidade deste critério, a resposta a esta pergunta permite analisar a conformidade de outro requisito: cumprimento das doses de referência (estabelecidas na parte B, do anexo XIII do Regulamento (UE) n.º1169/2011). Tendo em conta que os valores utilizados pelas empresas são os estabelecidos pelo plano de rotulagem nutricional da CIAA, a única alteração é o valor de referência de hidratos de carbono, pelo que o número de rótulos não conformes relativamente a este requisito dependerá do número de rótulos que expressem os hidratos de carbono em %DR.

11.4.- A menção “Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)” consta na proximidade da DN obrigatória?

De acordo com o ponto 5 do artigo 32.º e com a alínea c) do ponto 1 do artigo 33.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011, sempre que haja expressão de elementos nutricionais em percentagem das doses de referência, é necessário aditar a seguinte menção na proximidade dos mesmos: “Doses de referência para um adulto médio (8400kJ/ 2000kcal)”.

A questão é **aplicável** se houver expressão de elementos nutricionais por %DR. Se a frase for mencionada e estiver junto da DN, a resposta deverá ser **Sim**. Se estiver ausente ou for diferente da frase estabelecida a resposta deverá ser **Não**, e a não conformidade deverá ser indicada no campo de observações.

12. Informação nutricional repetida

Deve assinalar-se se o rótulo apresenta informação nutricional repetida.

Se esta estiver ausente, as questões 12.1 a 12.5 não são aplicáveis.

12.1.- Os elementos repetidos são os previstos pela legislação?

Segundo o ponto 3, do artigo 30.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 está prevista a repetição de informação nutricional desde que diga respeito a uma das seguintes opções:

Opções	Elementos nutricionais que podem ser repetidos
Opção 1	<ul style="list-style-type: none">• Valor energético
Opção 2	<ul style="list-style-type: none">• Valor energético• Lípidos• Ácidos gordos saturados• Açúcares• Sal

A resposta é dada mencionando todos os elementos nutricionais que estão repetidos.

12.2.- Os elementos repetidos cumprem as formas de expressão estabelecidas pela legislação?

Segundo os artigos 32.º e 33.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 as formas de expressão da informação nutricional repetida podem variar, e dependem do(s) elemento(s) expresso(s):

- **Opção 1:** é obrigatório que seja expresso por 100 g/100 ml. Opcionalmente, o elemento valor energético pode ainda ser expresso em %DR por 100 g/100 ml, por porção ou unidade de consumo e/ou %DR por porção ou unidade de consumo.
- **Opção 2:** é obrigatório que o valor energético seja expresso por 100 g/100 ml; relativamente aos restantes elementos, podem ser expressos apenas por porção ou unidade de consumo e/ou %DR por porção ou unidade de consumo. Podem também ser expressas por 100 g/100 ml e/ou %DR por 100 g/100 ml.

A resposta é obtida através da indicação da(s) forma(s) de expressão utilizadas.

12.3.- A menção “Doses de referência para um adulto médio (8400 kJ/2000 kcal)” consta na proximidade da informação nutricional repetida?

Tal como referido no ponto 11.5 é necessário adicionar a frase “Doses de referência para um adulto médio (8400kJ/ 2000kcal)” na proximidade dos elementos nutricionais expressos em %DR.

A questão é **aplicável** se houver expressão de elementos nutricionais por %DR na informação nutricional repetida, e se a frase for mencionada a resposta deverá ser **Sim**. Se estiver ausente ou diferente da menção estabelecida a resposta deverá ser **Não**, e a não conformidade deverá ser indicada no campo de observações.

12.4.- A repetição de informação nutricional está no campo de visão principal?

Segundo a alínea a) do n.º3 do artigo 34.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 a informação nutricional repetida deve ser apresentada no campo de visão principal. A resposta é **Sim** ou **Não**, caso a informação seja ou não apresentada na parte da frente da embalagem.

12.5.- O tamanho de letra da informação nutricional repetida está de acordo com a legislação?

Segundo a alínea b) do n.º3 do artigo 34.º do Regulamento (UE) n.º1169/2011 sempre que a informação nutricional repetida seja disponibilizada, deve cumprir o tamanho mínimo de letra (“altura de x”) estabelecido para as menções obrigatórias. O requisito é avaliado da mesma forma que se avaliou o tamanho mínimo de letra das menções obrigatórias (ver ponto 1. do presente anexo). Se o tamanho de letra desta informação respeitar as exigências, a resposta a marcar será **Sim**, caso contrário, deverá ser marcada a opção **Não**.